全国の地域産品

日本のお取り寄せ

季節の味覚、
ご当地ならではのグルメなど
各地から選りすぐった
名産品・特産品を
みなさまにお届けします。

東武トップツアーズ

北海道

日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　**明治42年創業「タルレイ」味付けラムジンギスカン**

北海道で定番の「ジンギスカン」を小分け・少量パックにしました。１人からの少人数でも美味しくお召し上がりいただけます。肉自体のクセが少なく柔らかい食用種である「ニュージーランド産」のラム肉のみを使用し、保存料を使用せずに昔ながらの味付けで仕上げました。「もやし」・「玉ねぎ」・「人参」などをベースにお好みの野菜を加えてお楽しみください。仲間を集めてのパーティに。食卓の主役に。キンキンに冷えたビールが欲しくなる一品です。

【商品仕様】

●内容量

味付けラムジンギスカン200g×2袋

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3240円

002　**「札幌バルナバフーズ」札幌開拓使**

ロースシンケンは豚ロース肉を「ドイツの岩塩」を使いじっくり調味した生ハムです。調理しやすくスライスしてありますのでオードブルやサラダに手軽にご利用していただけます。ウインナー、レバーペーストは北海道産の原料を使用しました。ウインナー類はそのままお召し上がりいただけますが、80℃程度のお湯で5分ほどゆでていただき、焼き目が軽く付くぐらい焼いていただけるとパリッとして美味しく召し上がることができます。レバーペーストはまろやかでクセのない味が人気です。クラッカーやバケットにのせてお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

道産チーズウインナー100g、レバーペースト100g、道産玉葱ウインナー100g、ビアヴルスト150g、ロースシンケン（生ハム）40g×2

●賞味期限:　製造日35日

●料金:　4320円

003　**北海道産 ゆめぴりか**

ゆめぴりかの粒は厚みがあり、炊き上がりのツヤがとても綺麗です。北海道ブランド米の中でも甘みが強いのが特徴。まずは白いご飯だけで甘みをじっくりと味わうのがオススメ。

【商品仕様】

●内容量

2kg

●賞味期限:

●料金:　3240円

004　**知床羅臼 鮭のちゃんちゃん焼き**

「ちゃんちゃん焼き」は鮭などの魚と野菜を鉄板で焼く料理で、北海道で漁師町の名物料理です。２００７年に農林水産省の主催で選定された農山漁村の郷土料理百選でジンギスカン、石狩鍋と共に北海道を代表する郷土料理として選出されております。本来、外で大きな鉄板の上で大胆に焼き上げる料理ですが、いつでもご家庭で手軽に召し上がれる様、ひと手間加えた鮭の切身を特製の味噌たれに漬け込み一枚一枚を小分け真空いたしました。北海道に古くからある浜の漁師料理をご堪能ください。

【商品仕様】

●内容量

ちゃんちゃん焼き用秋鮭味噌漬切身80g×3枚、添付味噌たれ30g×3袋

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3240円

005　**真鱈鍋**

北海道産の「真鱈」を主役に「真いか」と「つみれ」を詰め合わせました。シンプルながらダシがきいた「塩仕立てのたれ」でお楽しみください。ご自宅の野菜も一緒に煮込んでからお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

真鱈切身（北海道産）200g（3切）、ツボ抜きいか（北海道産）100g×1尾、とりごぼうつみれ20g×3個、たれ（濃縮：塩仕立て）50ml×2袋

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3240円

006　**知床興農ファーム ドイツ風ソーセージセット**

ドイツで修業を積んだマイスターが、本場ドイツ伝統の製法で作り上げました。原料は牧場で丹精込めて育てた豚・厳選した塩・砂糖・香辛料のみ。余計なものを一切加えないからこそ素材の味をぐっと引き出したジューシーなこだわりウインナーをご賞味ください

【商品仕様】

●内容量

ﾎﾞﾛﾆｱｿｰｾｰｼﾞｽﾗｲｽ（60g）×3、ﾊｰﾌﾞ入ﾎﾞﾛﾆｱｿｰｾｰｼﾞｽﾗｲｽ(60g)×2

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　3780円

北海道

日　本　の　お　取　り　寄　せ

007　鶏白湯鍋

北海道産の「鶏もも肉」を主役に「真いか」や「つみれ」、シメの「ラーメン」も詰め合わせました。鶏白湯鍋のたれは各素材とよく絡み、鶏の旨味たっぷり。お好みで白菜や豆腐、もやし、ネギなどと一緒に煮込んでからお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

北海道産鶏もも肉100g×1袋、たこ入つみれ15g×6個、ツボ抜きいか100g×1尾、冷凍生ラーメン80g×1玉、たれ（濃縮：白湯仕立て）50ml×2袋

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

008　漬け魚切身詰合せ

新鮮な海の幸を「粕漬け」、「西京漬け」、「甘味噌漬け」の三通りの漬け込みで仕上げました。どれも食欲をそそる一品です。

【商品仕様】

●内容量

秋鮭甘味噌漬切身80g×1切、秋鮭粕漬切身80g×1切、秋鮭西京漬切身80g×1切、真鱈粕漬切身80g×1切、しまほっけ甘味噌漬切身80g×1切

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

009　帆立片貝

北海道産の帆立貝を食べ易いように片方の貝殻とウロを取り除き、帆立貝を手軽にお楽しみいただけるように致しました。プリプリとした食感と濃厚な旨味が特徴で、シンプルに塩コショーの他、みりん醤油、バター焼きなど、お好みの味付けでご飯のおかずや酒の肴としてお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

北海道産　帆立片貝50g×8枚

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

010　「シロマルカフェ」 白玉スイーツセット

北海道中札内村の「シロマルカフェ」は、とかち製菓特製の大粒白玉と北海道素材を組み合わせ、白玉スイーツに仕立てました。北海道産生乳を使用した「クリーム白玉ぜんざい」と、和菓子の定番「みたらし白玉団子」のギフトセットです。つくりたて食感のひんやり和風スイーツをお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

白玉クリームぜんざい（粒あん）×3個 、みたらし白玉団子×3個

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3780円

011　郷土料理　松前漬詰合せ

「いくら松前漬け」・「ほたて松前漬け」・「かに松前漬け」をそれぞれ食べ切りの小分け・少量パックにいたしました。北の海ならではのトッピングでお楽しみください。温かいご飯にのせたり、酒の肴としても美味しくお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

いくら松前漬け80g×1パック、ほたて松前漬け80g×1パック、かに松前漬け80g×1パック

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

012　「札幌バルナバフーズ」牛生ハムユッケ（ユッケ風生ハム）

酒の肴にピッタリ。食べやすい細切りタイプ!お好みで卵黄、ねぎをトッピングすると一層美味しくお召し上がりいただけます。牛モモ肉をドイツ岩塩を使用した調味液に漬け込んで仕上げたユッケ風生ハムです。

【商品仕様】

●内容量

おうちで簡単牛生ハムユッケ56ｇ×４

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　3780円

北海道

日　本　の　お　取　り　寄　せ

013　「札幌バルナバフーズ」 生ハム＆ウインナー

ロースシンケンは豚ロース肉を「ドイツの岩塩」を使いじっくり調味した生ハムです。調理しやすくスライスしてありますのでオードブルやサラダに手軽にご利用していただけます。ウインナー、レバーペーストは北海道産の原料を使用しました。ウインナー類はそのままお召し上がりいただけますが、80℃程度のお湯で5分ほどゆでていただき、焼き目が軽く付くぐらい焼いていただけるとパリッとして美味しく召し上がることができます。レバーペーストはまろやかでクセのない味が人気です。クラッカーやバケットにのせてお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

道産ポークグルメフランク120g× 1 、ロースシンケン（生ハム）40g× 1 、道産玉葱ウインナー100g×1、道産チーズウインナー100g×1、レバーペースト100g× 1

●賞味期限: 製造日35日

●料金: 3780円

014　「北十勝ファーム」短角牛カレー

歴史と伝統の日本短角種を原料から国産にこだわった飼料や天然水を与え、丹念に育て上げました。北十勝ファームで育つこの短角牛は食肉流通0.1%程で幻の希少種とも言われています。その味は黒毛和牛よりも更に旨味成分が多く含まれており、赤身の深い旨味が特徴です。北海道の広大な自然で育った短角牛を使用。肉の甘みと素材の旨味が生きた絶品のカレーです。化学合成添加物を使わず、安心・安全の味わいをご家庭でご賞味下さい。

【商品仕様】

●内容量

レトルトカレー180ｇ×7

●賞味期限: 製造日730日

●料金: 3780円

015　お徳用 苫前「岡田商店」 数の子松前漬け

創業大正八年老舗数の子メーカー岡田商店自慢の逸品。漬け込み具合も歯ごたえを損なわないように見極めて製造。味付けも数の子を知り尽くしたメーカーだけに、ご飯、酒の肴、冷奴等様々な食べ方を楽しんでいただけます。

【商品仕様】

●内容量

500ｇ

●賞味期限: 出荷日180日

●料金: 3780円

016　「札幌バルナバフーズ」」DLG受賞ウインナーとバラエティセット

DLG受賞ウインナー2種類とドイツの岩塩で味付けをしたしっとりした味がおいしい生ハムとフランク、ソーセージのセット。

【商品仕様】

●内容量

あらびきチューリンガー100ｇ、バジリコウインナー100ｇ、ロースシンケン（生ハム）40ｇ、ポークグルメフランク120ｇ、ビアヴルスト150ｇ

●賞味期限: 製造日35日

●料金: 4320円

017　夕張メロンアイス（9個）

メロンの最高級ブランドである夕張メロンのピューレを贅沢に使用し、生乳も北海道十勝産を使用したプレミアムアイスクリームです。普段なかなか味わえない夕張メロンの味わいをアイスクリームでご家庭でお楽しみいただけます。ギフトとしておすすめの逸品です。

【商品仕様】

●内容量

夕張メロンアイス65ml×9個

●賞味期限:

●料金: 4320円

018　「王子サーモン」 サーモンクリームコロッケ

コロッケの老舗メーカー「サンマルコ」とスモークサーモンのパイオニア「王子サーモン」が共同開発。凍ったままレンジで約1分温めるだけでスモークサーモンの風味豊かなクリームコロッケが出来上がります。
簡単・便利・美味しい！時代にマッチしたスモークサーモンクリームコロッケです。

【商品仕様】

●内容量

5個（300g）×4(油調済)

●賞味期限: 製造日365日

●料金: 4860円

北海道

日 本 の お 取 り 寄 せ

019　樽入りお宝松前漬

北海道伝統の松前漬に数の子と帆立、いくら、本ずわいがに棒肉、紅鮭、エンガワなど様々な海の幸を入れ豪華で旨味ある松前漬です。ご飯に盛りつけ海鮮丼にも御利用戴けます。

【商品仕様】

●内容量

お宝松前漬300g（樽入り）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4860円

020　松前漬詰合せ

「いくら」「ほたて」「かに」それぞれ８０ｇの食べ切りの小分け・少量パックにしております。北の海ならではのトッピングでお楽しみください。温かいご飯にのせたり、酒の肴としても美味しくお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

いくら松前漬け80g×2、ほたて松前漬け80g×2、かに松前漬け80g×2

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

021　北海雪見鍋

海鮮の具材から染み出た旨味と「大根おろし」で鍋全体の味に深みが出て美味しくいただけます。シメには残りのたれにご飯を入れて「雑炊」がおすすめ。体の芯から温まりお楽しみいただける一品です。

【商品仕様】

●内容量

ゆでずわいがにカット200g、ボイル海老6尾、ボイル帆立4個、かに入つみれ4個、ツボ抜きいか100g×1尾、助宗鱈切身40g×3切、大根おろし30g×2袋、たれ（濃縮：醤油仕立て）50ml×2袋

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

022　鮭のちゃんちゃん焼きと帆立バター焼き

ちゃんちゃん焼きは鮭などの魚と野菜を鉄板で焼く料理で、北海道で漁師町の名物料理です。２００７年に農林水産省の主催で選定された農山漁村の郷土料理百選でジンギスカン、石狩鍋と共に北海道を代表する郷土料理として選出されております。本来、外で大きな鉄板の上で大胆に焼き上げる料理ですが、いつでもご家庭で手軽に召し上がれる様、ひと手間加えた鮭の切身を特製の味噌たれに漬け込み一枚一枚を小分け真空いたしました。北海道に古くからある浜の漁師料理をご堪能ください。帆立バター焼きは、北海道産の帆立貝とグリーンアスパラガス・トウモロコシ・仕上げのバターもセットしました。食べやすいように片方の貝殻とウロを取り除き、帆立貝を手軽にお楽しみ頂けるように致しました。磯の香りとバター醤油の香ばしい風味、プリプリの食感をお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

ちゃんちゃん焼き用秋鮭味噌漬切身80g×3枚、添付味噌たれ30g×3袋、帆立バター焼きセット（帆立片貝1枚（北海道産）、アスパラ10g、コーン10g、バター1個入）×3

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

023　知床羅臼産 いくら醤油漬け

雄大な大自然が残る知床半島。その付け根に位置する羅臼町は秋になれば秋鮭漁一色。沖獲りの銀毛鮭の薄皮原卵を丁寧にもみほぐしこだわりの醤油たれに漬け込みました。温かいご飯にのせてお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

50ｇ×4

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

024　粕漬と西京漬詰合せ

新鮮な海の幸を「粕漬け」、「西京漬け」の二通りの漬け込みで仕上げました。どれも食欲をそそる一品です。

【商品仕様】

●内容量

紅鮭粕漬切身80g×2、銀鱈粕漬切身80g×1、キングサーモン西京漬切身80g×1、アラスカ吉次西京漬切身100g×1

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

025　海鮮キムチ鍋

多彩な海鮮素材を本場韓国のピリ辛キムチを添えてお召し上がりください。季節を問わずにお楽しみいただける辛口の海鮮鍋です。ご自宅の野菜も一緒に煮込んでからお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

白菜キムチ100g×2袋、ボイル海老6尾ボイル、帆立3個、えび入つみれ4個、ツボ抜きいか100g×1尾、油揚げ2枚、冷凍生ラーメン80g×1玉、たれ（濃縮：キムチ仕立て）30g×3袋

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

026　帆立バター焼き

磯の香りとバター醤油の香ばしい風味、プリプリの食感をお楽しみください。無駄の出ない「小分け・少量パック」です。

【商品仕様】

●内容量

北海道産 帆立バター焼きセット（帆立片貝 1枚、コーン 10ｇ、アスパラ10ｇ、バター 1個）× 7

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

027　海鮮みぞれ鍋

海鮮の具材から染み出た旨味と「大根おろし」で鍋全体の味に深みが出て美味しくいただけます。シメには残りのたれにご飯を入れて「雑炊」がおすすめ。体の芯から温まりお楽しみいただける一品です。

【商品仕様】

●内容量

ゆでずわいがにカット２００ｇ、ボイル海老６尾、ボイル帆立４個、たこ入つみれ６個、ツボ抜きいか１００ｇ×１尾、助宗鱈切身４０ｇ×３切、大根おろし３０ｇ×２袋、たれ（濃縮：醤油仕立て）５０ml×２袋

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

028　海の幸小分けパック詰合せ

「いくら松前漬け」・「ほたて松前漬け」・「かに松前漬け」・「味付け数の子」それぞれが無駄の出ない「食べ切りの小分け・少量パック」です。温かいご飯にのせたり、酒の肴としても美味しくお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

いくら松前漬け80g×2、ほたて松前漬け80g×1、かに松前漬け80g×1、味付け数の子60g×1

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

029　雪蔵仕込　ゆめぴりか

ゆめぴりかの粒は厚みがあり、炊き上がりのツヤがとても綺麗です。北海道ブランド米の中でも甘みが強いのが特徴。低アミロース米であることから、たんぱく質が比較的少なくもちもちとした食感が味わえます。まずは白いご飯だけで甘みをじっくりと味わうのがオススメ。そのあと、シンプルな味付けの和食のおかずと食べるのが美味しい食べ方です。また、冷めてもおいしく食べられるので、おにぎりにピッタリです。

【商品仕様】

●内容量

5kg

●賞味期限:

●料金: 5400円

030　帆立貝柱

北海道産の新鮮なホタテ貝から貝柱だけを急速凍結致しました。旨みが凝縮されたプリプリの貝柱は刺身はもちろん、カルパッチョ・バター焼き・天ぷら・フライなど、いろいろな料理でもお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

500g

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 5400円

北海道

日　本　の　お　取　り　寄　せ

031　十勝カウベルアイスクリーム（１５個）

十勝産の高品質な生乳を使用し、重厚感ある味わいに仕上げました。北海道を代表するバニラ・メロン・いちごを始め、計６種類の味を詰め合わせました。

【商品仕様】

●内容量

80ml×15個（バニラビーンズ×3、赤肉メロン×3、ストロベリー×3、クリームチーズ×2、抹茶×2、チョコレート×2）

●賞味期限:

●料金:　5400円

032　北海道産　秋鮭西京漬＆昆布〆２種セット

秋鮭の西京漬けと、香り豊かで旨みもある昆布〆の鮭づくしセットをお届けいたします。

【商品仕様】

●内容量

秋鮭西京漬80g×4切、秋鮭昆布〆80g×4切

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

033　三國清三シェフ推奨　北海道産牛ローストビーフ

北海道産の牛肉を２段階の加熱工程で旨味を中に閉じ込めました。三國清三シェフ推奨品です。

【商品仕様】

●内容量

ローストビーフ400g、タレ30g×2

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　5400円

034　小樽の小鍋３種セット

レンジで温めるだけで、すぐに食べられる、本格海鮮鍋の詰合せです。北海道の郷土料理を代表する濃厚な味噌味が特徴の石狩鍋、紅ズワイガニをふんだんに使用した醤油味のかに鍋、鮭とサーモントラウトを使い出汁の風味を味わえる塩味仕立の鮭うしお汁。一人分なのでいつでもお手軽にお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

石狩鍋280g×2、かに鍋280g×2、鮭うしお汁280g×2

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　7560円

035　海鮮浜焼きセット

「ずわいがに」や「たらばがに」などの蟹をはじめ、「帆立貝」に「鮭のちゃんちゃん焼き」、「真いか」に「一夜干し」などの海の幸を「焼き物」でお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

ゆでずわいがにカット300g×1、生たらばがにカット200g×1、帆立片貝75g×4、鮭のちゃんちゃん焼き80g×2、添付味噌たれ30g×2袋、ツボ抜きいか100g×2、姫鱈一夜干し5g×4、ほっけ（開き）一夜干し200g×1

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

036　かにちり鍋

白身魚や豆腐、アクの少ない野菜等を昆布だしで水炊きをし、ポン酢醤油と薬味で食べる「ちり鍋」。「ずわいがに」を中心に「海老」や「帆立」、白身魚の「助宗鱈」、「真いか」、「つみれ」等を詰め合わせました。セットされている「昆布」で十分にダシをとり「紅葉おろし」と「ポン酢」。あっさり味でお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

ゆでずわいがにカット500g、生たらばがにカット150g、生ずわいがに棒ポーション300g、ボイル海老6尾、ボイル帆立4個、かに入つみれ4個、助宗鱈切身40g×4切、ツボ抜きいか100g×2尾、だし用昆布5g×2袋、ポン酢たれ30g×4袋、紅葉おろし10g×4袋

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

北海道

日　本　の　お　取　り　寄　せ

037　海鮮かに鍋

ボリュームたっぷりの蟹と各種魚介を詰め合わせた「かに鍋」。蟹好きの期待を裏切らない醤油仕立ての鍋です。シメは残りたれに「冷凍生ラーメン」を入れてお楽しみください。雑炊もお勧め。

【商品仕様】

●内容量

ゆでずわいがにカット400g、生ずわいがに棒ポーション300g、ボイル海老×6尾、ボイル帆立×3個、かに入つみれ×6個、ツボ抜きいか100g×1尾、助宗鱈切身40g×4切、冷凍生ラーメン80g×1玉、たれ（濃縮：醤油仕立て）50ml×3袋

●賞味期限：出荷日30日

●料金：10800円

038　「札幌バルナバフーズ」オードブルセット

北海道産の牛もも肉に羅臼の海洋深層水塩をすり込み、ひとつひとつ丹念に表面を焼き上げた「ローストビーフ」と、札幌バルナバハムで大人気の「農家のベーコン」や「しばれ生ハム冊取」などをセットにした商品です。

【商品仕様】

●内容量

おうちで簡単牛生ハムユッケ56g（牛生ハム40g、ユッケのたれ15g、ごま1g）×2、しばれ生ハム冊取200g、農家のベーコン160g、北海道産バラエティウインナー4種100g、コールドロース80g、しばれ生サラミ80g、ローストビーフ（もも）350g、バルナバのたれ60g×各1

●賞味期限：製造日365日

●料金：10800円

039　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限：

●料金：

青森	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　青森 鴨鍋

銀の鴨は、フランス原産の皮下脂肪の少ないバルバリー種を青森で改良した鴨です。ビタミン、ミネラルを重視したこだわりの良質穀類とハーブなどの自家配合の飼料をバランスよく与えて育てています。独自の手法により肉質は適度な柔らかさとジューシーな食感となり、合鴨や野鴨とは異なった深い鴨肉です。平成10年には東北六県の物産展においてNo１の東北通商産業局長賞に輝きました。その後も研究を重ね、その味と品質の良さから高級鴨肉として全国の高級ホテルやレストランに知られています。銀の鴨の名の由来は、フランスの番号つきの鴨料理で名高い憧れのラ・トゥールダルジャン「銀の塔」と地元青森県おいらせ町百石の樹齢千年以上の巨木、「銀杏」（鴨脚樹）に因んで「銀の鴨」と命名しました。

【商品仕様】

●内容量

青森県産鴨スライス50ｇ×3、つみれ100ｇ×1
スープ200ｍｌ×2、人参ごぼうスライス150ｇ×1

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　5400円

002　青森県シャモロックせんべい汁

ご当地グルメでもおなじみのせんべい汁をシャモロックだしでお楽しみ下さい！せんべい汁は、青森県南地方の素朴な郷土料理ながら、だしのしみこんだ美味しさがどこか懐かしく、全国でも人気急上昇中のご当地グルメです。そんな地元の人たちが御用達の「せんべい汁専用・南部せんべい」が6枚セットになった「青森シャモロックせんべい汁セット」。青森シャモロックは、きめ細やかな肉質ながら噛むごとに濃厚な旨味が増すもっちりとした食感の青森県特産の地鶏で、スープや鍋物のだしとしても相性抜群！つみれと一緒に青森自慢の味をお楽しみください

【商品仕様】

●内容量

青森ｼｬﾓﾛｯｸｽﾗｲｽ100g×3、青森ｼｬﾓﾛｯｸつみれ100g×1、ｼｬﾓﾛｯｸｽｰﾌﾟ100ml×2、人参ごぼうｽﾗｲｽ150g×1、おつゆせんべい6枚入×1、だし昆布×1、一味にんにく唐辛子×1、ゆでうどん×2

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　6480円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

岩手	日　本　の　お　取　り　寄　せ

003　**岩手1807年創業「八木澤商店」花梨（かりん）**

1807年創業岩手「八木澤商店」。昔からの醸造文化の伝統を受け継ぎながら、手間暇を惜しまず丁寧に作り上げた調味料のセットをお届けします 。伝承を受け継ぎながら、進化を研究し、皆さまに喜ばれる調味料づくりを作り続けております。

【商品仕様】

●内容量
三升漬[75g 1個]、しょうゆドレッシング　君がいないと困る[200ml 1本]、味付ぽん酢柚子　君がいないと困る[170g 1本]、ごまだれ　君がいないと困る[170g 1本]、白だし　あなたのいろわたしの暮らし[360ml 1本]

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　4450円

002　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

秋田	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　徳用ぬれおかき

国産もち米を主原料として焼きたてのおかきに本醸造の甘口減塩醤油をしみ込ませ、モッチリとした食感に仕上げました。

【商品仕様】

●内容量

1kg

●賞味期限:　常温60日

●料金:　3780円

002　秋田の麺家「周助つけ麺」

秋田の麺家「周助」。多加水、低温熟成によりコシのあるツルツル麺。濃厚なつけ汁に、ほのかに香る煮干しの味わい。専門店ならではの満足の一杯がここにある。

【商品仕様】

●内容量

12食（麺140g×2食、スープ47g×2食）×6袋

●賞味期限:　常温30日

●料金:　4320円

003　秋田県産豚　やわらか味噌煮込みホルモン

生産者からの肉畜受け入れから製品出荷まで一貫して行っている食肉処理工場で処理された、新鮮な秋田県産豚内臓を、風味豊かな味噌で仕立てた、やわらかいホルモンです。
肉の固形量が83%とボリュームたっぷりです。
中身を鍋に入れ、ニラやキャベツを加えてホルモン鍋、ホルモン野菜炒めにしても美味しく召し上がれます。

【商品仕様】

●内容量

200ｇ×5

●賞味期限:　常温365日

●料金:　3780円

宮城	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　宮城 「木の屋石巻水産」 鯨の旨煮缶6缶セット

大型鯨である長須鯨を独自の製法で柔らかく仕上げました。醤油と砂糖に国産千切り生姜を加えて鯨の風味豊かに仕上げた醤油味と、塩胡椒やニンニクの効いた少しスパイシーな香味塩味の食べ比べセットです。お酒のおつまみにぴったりです。

【商品仕様】

●内容量

150g×6缶（鯨の旨煮缶塩味、鯨の旨煮缶醤油味　各3缶）

●賞味期限:　製造日3年

●料金:　3240円

002　宮城「木の屋石巻水産」鯨の旨煮2種6缶セット

大型鯨である長須鯨を独自の製法で柔らかく仕上げました。醤油と砂糖に国産千切り生姜を加えて鯨の風味豊かに仕上げた醤油味と、塩こしょうやニンニクの効いた少しスパイシーな塩味の食べ比べセット。お酒のつまみにぴったりです。

【商品仕様】

●内容量

鯨の旨煮（香味塩味、醤油味）各150ｇ×各3　（ギフト箱入）

●賞味期限:　製造日1095日

●料金:　3780円

003　宮城　Meat Meister OSAKI　ソーセージ

本場ドイツにて食肉マイスターの監修による製法で、肉質や種類ごとに美味しさを引き出したソーセージ、ベーコンの詰め合わせギフトです。

【商品仕様】

●内容量

ベーコンスライス70g×1、粗挽きウインナー120g×1、ミートローフオニオンステーキ140g（70g×2個）×1、ビアシンケンスライス70g×1

●賞味期限:　出荷日180日

●料金:　4320円

004　宮城　Meat Meister OSAKI　ハンバーグ＆味噌漬けセット

宮城県産伊達ざくらポークを、生ハンバーグと味噌漬けでお楽しみ頂けるセットです。肉のうまみとあふれ出る肉汁がもっとも味わえる生ハンバーグと、焼いた瞬間に味噌の香ばしい香りが楽しめる味噌漬けをお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

伊達ざくらポーク仙台味噌漬200g×1、伊達ざくらポーク麹味噌漬200g×1、伊達ざくらポーク生ハンバーグ120g×3

●賞味期限:　製造日30日

●料金:　5400円

005　宮城　伊達前佳饌　牛たんセット

仙台名物牛タンを2つの味でお楽しみ頂けるセットです。オリジナルのタレで漬け込んだ特製牛たんです。

【商品仕様】

●内容量

仙台味噌漬け200g　伊達旨塩仕込み200g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

006　宮城　伊達ざくらポークしゃぶしゃぶ

伊達政宗が仙台に移る前に居城を構えた大崎市岩出山で大切に育まれたSPF豚「伊達ざくらポーク」は、安心安全であることはもちろん、きめ細かくしっとりとした肉質は、豚肉本来のうまみが最大限に味わえるブランド豚です。

【商品仕様】

●内容量

伊達ざくらポークしゃぶしゃぶ用バラ300ｇ×1、伊達ざくらポークしゃぶしゃぶ用肩ロース300ｇ×1

●賞味期限:　30日

●料金:　5400円

007　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

008　宮城 気仙沼「石渡商店」ふかひれ姿煮

滑らかなふかひれは姿煮にするのが難しいとされ、姿の形を崩さないように独自の特許製法により調理しました。数種類のガラスープに醤油ベースの味付けをした本格的な高級中華の味わいです。ひれはヨシキリサメの腹びれを使用、運動量の多い腹びれは細めの繊維質の歯ざわりが心地よい肉厚でやわらかい食感が特徴です。

【商品仕様】

●内容量

ふかひれ姿煮150g×6

●賞味期限: 180日

●料金: 9720円

009　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

山形	日本のお取り寄せ

001　山形県産 特別栽培米 つや姫

粒揃えがとても良く、炊いた時の美しいツヤがあります。白度（米の白さ）が高く、真っ白で見た目も香りも良いです。甘さともちもちとした柔らかい食感が味わえます。あっさりとした味付けの日本食や納豆といったおかずと合います。また、炊飯時の「つけ置き」はコシヒカリより短め。炊き立ての美味しさは勿論、冷めても食味が落ちにくく、お弁当やおにぎりに適しています。

【商品仕様】

●内容量

5ｋｇ

●賞味期限:

●料金:　5400円

002　山形 創業大正12年「米沢牛 黄木」米沢牛モモすき焼用

創業大正12年の「黄木」が肉質にこだわり選び抜いた米沢牛モモ肉のすき焼用です。米沢牛のコクと旨みをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

モモ220g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

003　山形 創業大正12年「米沢牛 黄木」お肉屋さんの黒毛和牛カレーセット

黄木が選び抜いた黒毛和牛を使用した3種のカレーセットです。黒毛和牛の味わいと深いコクをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

ビーフカレー、デミグラスカレー、ブラックカレー各150g×2

●賞味期限:　製造日730日

●料金:　5400円

004　山形 創業大正12年「米沢牛 黄木」米沢牛すき焼用切落し

創業大正12年の老舗「米沢牛黄木」が肉質にこだわり1頭単位で選び抜いたすき焼に適した切落しです。
米沢牛のコクと旨みをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

320g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

005　山形 創業大正12年「米沢牛 黄木」ハンバーグセット

「黄木」が選び抜いた黒毛和牛と国産豚肉を使用して、ふっくらと焼き上げたハンバーグです。
直営レストランのレシピで３種のソースで仕上げました。湯せんで簡単にお召し上がりいただけます。

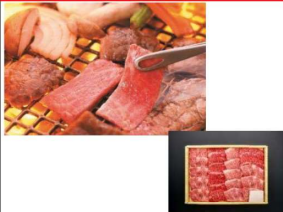
【商品仕様】

●内容量

デミグラスハンバーグ140g×4個、イタリアンハンバーグ140g×2個、和風ハンバーグ140g×2個

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

006　山形 創業大正12年「米沢牛 黄木」米沢牛焼肉用

創業大正12年の老舗「米沢牛黄木」が選び抜いた米沢牛バラ焼肉用です。程よく脂が乗った、きめ細やかな肉質をお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

バラ400g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　7560円

007　**山形　創業大正12年「米沢牛 黄木」**
米沢牛モモすき焼用

創業大正12年の老舗 「米沢牛黄木(おおき)」が肉質・旨みにこだわり選び抜いた米沢牛です。赤身でコクのあるモモ肉をすき焼でお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

モモ350g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　7560円

008　**山形　創業大正12年「米沢牛 黄木」**
米沢牛すき焼用食べ比べ

創業大正12年の「黄木」が肉質にこだわり選び抜いた米沢牛のすき焼用です。米沢牛のコクと旨みをお楽しみいただけます。

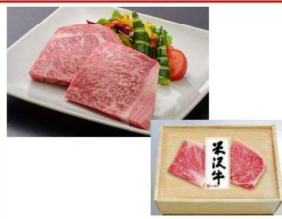
【商品仕様】

●内容量

肩300g、モモ300g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

009　**山形　創業大正12年「米沢牛 黄木」**
米沢牛ロースステーキ

創業大正12年の「黄木」が肉質にこだわり選び抜いた米沢牛ロースステーキです。ジューシーな味わいと米沢牛の旨みをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

ロース×2枚（計260g）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

010　**山形　創業大正12年「米沢牛 黄木」**
米沢牛焼肉用

創業大正12年の「黄木」が肉質にこだわり選び抜いた米沢牛焼肉用です。米沢牛の深い味わいと旨みをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

肩ロース230g、肩200g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

011　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

012　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

福島	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　福島「貴千」蒲鉾詰合せ

魚が持っている力を最大限に引き出すと同時に、ブレない商品を作るそれが貴千のものづくりの真髄であり、かまぼこの職人の技です。貴千は、いわき小名浜の海とともに、職人の技にさらに磨きをかけ、かまぼこを精魂こめて育てていきます。バラエティ豊かな貴千自慢の商品を詰め合せにしました。

【商品仕様】

●内容量

魚さし100g×3本、珍味蒲鉾贅沢チーズ20g×2個、金目鯛焼かまぼこ20g×2枚、錦焼220g×1枚

●賞味期限:　出荷日9日

●料金:　3780円

002　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

栃木	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　　栃木　宇都宮餃子「さつき」セット

さつき餃子は、素材に豚肉・ニラ・ネギ・キャベツ・生姜・ニンニクを使用しています。おいしい素材のおいしさをストレートに伝えるために試行錯誤した結果の逸品です。

【商品仕様】

●内容量

さつき300g（20g×15、タレ8g×3袋付）、ゆず300g（20g×15、タレ8g×3袋付）、野州300g（20g×15、タレ8g×3袋付）

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　3780円

002　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

002　　群馬　上州三元もち豚焼肉

山々から流れる清らかな水と、山麓に広がる緑あふれる大地。上州三元もち豚はそんな豊かな自然の中、原料を吟味した安全な飼料を

【商品仕様】

●内容量

焼肉用バラ(400g)

●賞味期限:　製造日60日

●料金:　4320円

003　　群馬　上州牛　モモステーキ

赤城」「榛名」「妙義」上毛三山を源とする清水と山麓に広がる恵まれた地形の群馬県で徹底的に安全性を重視したHACCP方式(国際的な衛生管理)によるきめ細かい飼育管理から生まれた上質な食肉牛が銘柄牛「上州牛」です。上州牛は風味と旨みが評判で、マイルドさが自慢の牛肉です。

【商品仕様】

●内容量

80g×3

●賞味期限:　製造日60日

●料金:　4860円

004　　群馬「赤城牛のとりやま」赤城牛ロースすき焼き

赤身の美味しさに定評がある赤城和牛。脂身が苦手な方、赤身特有のほのかな甘さと肉々しい食感を楽しみたい方におすすめです。

【商品仕様】

●内容量

肩ロースすき焼き350g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

005　　群馬「赤城牛のとりやま」赤城牛ハンバーグ

パテは肉屋が作ったからこその粗挽き＆無添加。赤城牛ともちぶたが入った本格派レストランハンバーグ。味の深さに配慮をほどこしたデミソース付き。冷凍保存で、温めていただくだけでお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

（赤城牛焼き上げハンバーグ130ｇ、デミソース20ｇ）×6

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　6480円

006　　群馬「赤城牛のとりやま」赤城牛　モモステーキ

組合の中核となる鳥山牧場を中心とした、肉質重視の交配を推進し、常に食べる立場からの視点に注視し、厳選した粗飼料及び配合飼料を活用しています。肉自体の旨味や脂の旨味にこだわっています。

【商品仕様】

●内容量

モモステーキ150g×3枚

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　6480円

007　　群馬「赤城牛のとりやま」赤城牛ヒレステーキ

赤城山麓で手塩にかけて育てられた群馬銘柄赤城牛。ヒレは1頭の牛から、わずか（約3%）しか取れない稀少部位です。きめ細やかでとても柔らかく、脂肪の少ない上品な味が特徴です。

【商品仕様】

●内容量

ヒレステーキ100g×3

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

埼玉	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　終売

【商品仕様】
●内容量

●賞味期限:
●料金:

002　終売

【商品仕様】
●内容量

●賞味期限:
●料金:

003　終売

【商品仕様】
●内容量

●賞味期限:
●料金:

東京	日 本 の お 取 り 寄 せ

001 東京･新宿「花園万頭」 花園最中

天保5年（1834年）創業「花園万頭」伝統のえりも小豆を原料に手間暇かけて作ったこし餡で仕上げた手作り最中です。

【商品仕様】

●内容量

花園最中10個

●賞味期限: 製造日60日

●料金: 3240円

002 「銀座千疋屋」銀座レーズンサンド 15個

洋酒の香りをまとったレーズンを、上品な甘さの特製クリームとサンドしました。なめらかなクリームと香り豊かなレーズンのハーモニーをお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

レーズンサンド15個

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 3240円

003 「銀座千疋屋」銀座ゼリー 9個

果物の味をそのまま生かし、上品でフルーティな香りと優しい甘みに仕上げた、銀座千疋屋オリジナルのフルーツゼリーの詰め合わせです。

【商品仕様】

●内容量

ﾏﾝｺﾞｰ、ｷｳｨ、ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ75g×各2個、ﾗ･ﾌﾗﾝｽ、ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ、さくらんぼ75g×各1個 計9個

●賞味期限: 製造日300日

●料金: 3240円

006 「銀座千疋屋」銀座ストレートジュース 6本

旬の時期に収穫した、美味しい果物をそのままぎゅっと美味しいジュースにしました。砂糖、香料などを加えない、ストレートタイプのジュースです。

【商品仕様】

●内容量

180ml×6本（みかん1本、ぶどう1本、りんご1本、グレープフルーツ1本、パイナップル2本）

●賞味期限: 製造日365日

●料金: 3240円

007 「銀座千疋屋」銀座フルーツフィナンシェ 12個

フルーツ果汁を生地に混ぜ込み、果肉をトッピングした、香り高いフィナンシェです。

【商品仕様】

●内容量

ストロベリー、アップル、マロン、パイナップル 各3個

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 3240円

008 「銀座千疋屋」マンゴードリンク

果物の老舗、銀座千疋屋が、アンデスマンゴーをドリンクとしてご用意いたしました。まろやかな口当たりで、まるで果実を食べているかのようなとろりとした飲み心地です。

【商品仕様】

●内容量

900ml×2本

●賞味期限: 製造日365日

●料金: 3240円

009	「銀座千疋屋」銀座フルーツクーヘン16個

一層一層丁寧に焼き上げた生地と、果汁を加えて仕上げた生地の２つの味が絶妙なハーモニーとなっております。
しっとりとした口当たりにフルーツの程よい甘さが相まって、深い味わいが広がります。ティータイムのお供にご堪能ください。

【商品仕様】

●内容量

イチゴ&ミルク、レモン&はちみつ、メロン&ミルク、バナナ&チョコ　各4個　/計16個

●賞味期限:　出荷日120日

●料金:　3240円

010	「銀座千疋屋」銀座フルーツサンド

なめらかで口当たりのやさしいフルーツクリームと、香り豊な果肉を、香ばしいクッキーでサンドした銀座千疋屋オリジナルのフルーツサンドです。

【商品仕様】

●内容量

15個（マスカットレーズン×5個、いちご×5個、柚子×5個）

●賞味期限:　出荷日120日

●料金:　3240円

012	「銀座千疋屋」銀座レアチーズケーキ10個

冷たく冷やした濃厚なレアチーズケーキに、さっぱりとしたフルーツソースをかけてお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

レアチーズケーキ（プレーン、マスカット）各65g×各5、フルーツソース（ストロベリー＆フランボワーズ、はちみつ＆レモン）各10g×各5

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　3240円

013	「銀座千疋屋」銀座クッキー詰合せ

色とりどりの一口サイズのフルーツクッキー。さっくりとした食感とほんのり上品に香るフルーツの香りをお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

30個（ストロベリー、レモン、アップルティー、レーズン、ピスタチオ、チョコオレンジ　各5個）

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　3564円

014	東京･新宿「花園万頭」花園最中＆煎餅詰合せ

天保5年（1834年）創業「花園万頭」伝統のこし餡で仕上げた手作り最中とオリジナルの小倉クリームと抹茶クリームをサンドして仕上げた花園煎餅の詰合せです。

【商品仕様】

●内容量

花園最中6個、花園煎餅10枚（小倉クリーム、抹茶クリーム各5枚）

●賞味期限:　製造日60日

●料金:　3780円

015	「銀座千疋屋」マンゴードリンク＆まるごとみかんぜりぃ

まるで果実を食べている様なとろりとした食感のマンゴードリンクと、丸ごと一粒みかんを閉じ込めたぷるぷるのまるごとみかんぜりぃの詰め合わせ。

【商品仕様】

●内容量

マンゴードリンク900ml×1本、まるごとみかんぜりぃ105g×3個

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　3780円

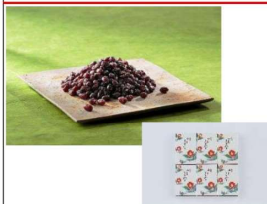
016　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

017　　東京・新宿「花園万頭」ぬれ甘なつと

天保5年（1834年）創業「花園万頭」。発売以来六十余年、今も変わらぬ製法で蜜漬けしてお造りしております。豆芯までしっとりと甘みを含ませた舌にとろけるような代表銘菓の甘納豆です。アイスクリームやヨーグルトなどに入れていただいても美味しく召し上がれます。

【商品仕様】

●内容量

ぬれ甘なつと100g×6

●賞味期限:　製造日60日

●料金:　3780円

018　　東京　明治十八年創業「あぶまた味噌」

明治十八年（1885年）初代飯田又右衛門が東京中野の青梅街道に創業。以来その地から動くことなく五代百二十年にわたり江戸味噌の伝統を守り続けています。

【商品仕様】

●内容量

300g×6（江戸甘合わせ×2、むさし野白×4）

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　3780円

019　　「銀座千疋屋」銀座タルト(洋梨)

フルーツの老舗「銀座千疋屋」が作った洋梨のオリジナルタルトです

【商品仕様】

●内容量

直径15ｃｍ　(500g)

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

020　　「銀座千疋屋」銀座ミルフィーユアイス

チョコレートを敷いたパイ生地で、濃厚なアイスクリーム・フルーツソースをサンドした、見た目も美しい、銀座千疋屋オリジナルのミルフィーユアイスです。

【商品仕様】

●内容量

イチゴ、オレンジ、マスカット各3個　(計9個)

●賞味期限:

●料金:　3780円

021　　「銀座千疋屋」銀座マロンプリン　6個

ムースのようにクリーミーなマロンプリンとカラメルゼ゛リーの二層仕立て。カラメルのほろ苦さが濃厚なプリンの美味しさをひきたてます。

【商品仕様】

●内容量

80g×6個

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　3780円

022　「銀座千疋屋」銀座モンブラン

さっくりとした食感のタルト生地と甘さ控えめのクリームがマロンペーストの美味しさを引き立たせる、銀座千疋屋オリジナルのモンブラン。シロップにじっくり漬け込み、細かく刻んだ栗がクリームに散りばめてあります。

【商品仕様】

●内容量

直径15ｃｍ

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3888円

023　「銀座千疋屋」銀座タルト(マンゴー)

甘さ控えめのなめらかなカスタード風味のクリームは、トロッと柔らかな果肉と美味しく調和し、トロピカルテイストを満喫できます。サクッとしたタルト生地と、アーモンドプードルで焼き上げたダマンドの香ばしさもお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

直径15ｃｍ

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　4104円

024　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

025　「銀座千疋屋」銀座まるごとみかんぜりぃ

国産のみかん果汁を１００%使用した『みかんぜりぃ』の中に、銀座千疋屋が厳選した国産のみかんを贅沢にまるごと1個入れました。

【商品仕様】

●内容量

105g×6個

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　4212円

026　東京 「新宿光来」 フカヒレ入り具だくさん丼

新宿光来　昭和25年東京中野に「光来軒」として開店し、昭和36年に中国料理「光来軒」として本格中国料理の卓料理を専門に高級中華料理を提供しておりました。然しながら、後継問題などにて平成12年に五十余年ののれんを下ろし閉店。その後、昭和25年開店当時の店を再興し、新宿「光来」として中野・光来軒より継承した製法、手法を基本に料理を提供しています。ふかひれ金糸とヒレ皮を使用した贅沢な一品を簡単調理でお召し上がり頂けます。数種の具材をバランスよく混在し、丼、麺類のトッピングや揚げ物のあんかけとして使用できます

【商品仕様】

●内容量

フカヒレ丼150g×6袋

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　4320円

027　東京 「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ落合務監修」 香味野菜と牛肉のハンバーグ

予約の取りにくい店で有名なラ・ベットラ・ダ・オチアイ、落合務シェフ監修のハンバーグ。牛肉１００%の無添加ハンバーグに細かく刻んだセロリやパセリを入れ、ブラックペッパーの風味を効かせました。香味野菜の甘みやほのかな香り、ブラックペッパーの刺激が食欲をそそります。香味野菜が苦手…という方でも食べられる、ソース不要のジューシーなハンバーグです。

【商品仕様】

●内容量

150ｇ×6

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

028　「銀座千疋屋」銀座焼きショコラサブレ

焼き塩を使用し、チョコレートの風味を引き出したさっくり食感のサブレ生地にフリーズドライのフルーツを混ぜ、焼き上げたフルーツショコラをサンドしました。

【商品仕様】

●内容量

16個（ストロベリー、オレンジ、バナナ、キャラメル　各4個）

●賞味期限： 製造日90日

●料金： 4320円

029　「銀座千疋屋」銀座タルト（マンゴーオレンジ）

サワークリームとオレンジピューレを合せた酸味のあるさわやかでやさしい味のクリームに、マンゴーとオレンジをふんだんに使用して仕上げました。

【商品仕様】

●内容量

直径15cm

●賞味期限： 出荷日30日

●料金： 4320円

030　「銀座千疋屋」銀座タルト（フルーツ）

サクッとしたタルト生地とアーモンドプードルで焼き上げた生地にカスタード風味のクリームと色とりどりのフルーツをふんだんにトッピングしました。

【商品仕様】

●内容量

直径15cm

●賞味期限： 出荷日30日

●料金： 4320円

031　東京「赤坂四川飯店」陳建一監修 本格中華4種セット

四川飯店グループのオーナーシェフである中華の鉄人・陳建一がプロデュースした本格中華料理をお届けします。どれもこだわりの味に仕上げています。

【商品仕様】

●内容量

本格四川麻婆豆腐150g×1、ふっくら五目炒飯(200g×2)×1、乾焼蝦仁（エビチリソース）150g×1、杏仁豆腐500g×1

●賞味期限： 出荷日90日

●料金： 4320円

032　「銀座千疋屋」銀座プチフルーツタルト

手のひらサイズのタルトに甘さ控えめのクリームやムース、色とりどりのフルーツを飾った銀座千疋屋オリジナルのフルーツタルト詰合せです。

【商品仕様】

●内容量

銀座プチフルーツタルト（フリュイ、マンゴー、苺、モンブラン）各2個　（計8個）

●賞味期限： 出荷日30日

●料金： 4536円

033　「銀座千疋屋」銀座フルーツ大福

優しい甘みのクリームとふわふわのお餅で銀座千疋屋自慢の果物を包みました。とろける食感をお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

銀座フルーツ大福（いちご、白桃、ブルーベリー、パイナップル）各70g×各2個　（計8個）

●賞味期限： 出荷日30日

●料金： 4536円

034　「銀座千疋屋」銀座ショコラアイス

口どけなめらかなチョコアイスに、香り豊かなフルーツやナッツを加えた銀座千疋屋オリジナルのショコラアイス。程よい甘さとコク深い味わいをお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

90ml×10（ホワイトチョコストロベリー、ホワイトチョコレーズン、ミルクチョコオレンジ、ミルクチョコラムレーズンアーモンド、ミルクチョコピスタチオ　各2個）

●賞味期限:

●料金:　4860円

035　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

036　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

037　東京「鈴なり」村田明彦監修　レンジで簡単からあげ（2種のソース付）

レンジやトースターで簡単に食べられる調理済みからあげに、さらに味を楽しめるようシェフのソースを2種類つけました。ピリッとした辛味のある柚子胡椒ソースに、さっぱり感を楽しめる梅肉だれ。揚げずに済むのが便利なからあげは、常備していると便利な逸品です。

【商品仕様】

●内容量

鶏からあげもも肉（調理済み）300g×4、柚子胡椒ソース40g×2、梅肉だれ40g×2

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

038　東京「鈴なり」村田明彦監修　ローストビーフ　柚子胡椒ソース

厳選したオーストラリア産のもも肉を使用。数種類のスパイスをブレンドし、下味を丁寧に手作業でつけて真空加熱でじっくり焼き上げ、中はしっとりと仕上げました。シェフこだわりの柚子胡椒のソースで、肉本来の旨みを堪能できる和風のローストビーフです。

【商品仕様】

●内容量

ローストビーフ400g、柚子胡椒ソース40g×3

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

039　東京「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ落合務監修」牛肉100%ハンバーグと黒トリュフソース

予約の取りにくい店で有名なラ・ベットラ・ダ・オチアイ。イタリアンの巨匠落合務シェフが監修した肉汁たっぷりの牛100%ハンバーグは、余分な化学調味料を使わずに仕上げました。ワインと黒トリュフを入れた風味豊かなソースをかければ、こだわりのハンバーグの完成です。

【商品仕様】

●内容量

牛肉100%ハンバーグ150g×6個、黒トリュフソース180g

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

040	東京　南青山「ラ・ロシェル」坂井宏行監修 ローストビーフと特製ガーリックペッパーソース

フレンチの鉄人坂井シェフ監修、岩塩と特製スパイスで味付けしたこだわりのローストビーフ。しっとりと柔らかい肉質で、特製ソースをかければ、ガーリックの香ばしい味がローストビーフの味を引き立てます。

【商品仕様】

●内容量

ローストビーフ400ｇ（モモ）、特製ガーリックペッパーソース120ml

●賞味期限：　出荷日60日

●料金：　5400円

041	東京　中目黒「焼肉 志方」国産牛タレ漬けカルビ焼肉

東京中目黒にある人気店「焼肉鍋問屋 志方」の焼肉です。牛バラ肉はたっぷりの旨味がありますのでジューシーさは抜群。肉本来の触感もしっかりと感じる事ができ、噛めば噛むほど旨みがあふれ出します。濃いめ、少し甘めの味は　ご飯のおかずやビールに相性ピッタリです。食べやすい大きさにカットされています。

【商品仕様】

●内容量

カルビ焼肉200g×2

●賞味期限：　出荷日90日

●料金：　5400円

042	「銀座千疋屋」銀座プレミアムアイス

銀座千疋屋が厳選した果汁が香り高く濃厚なクリームと調和したまさにプレミアムなアイスです。

【商品仕様】

●内容量

（カスタードバニラ、とちおとめ、マスカット、ピーチ、ブルーベリーチーズ）120ml×各2個　計10個

●賞味期限：

●料金：　5400円

043	東京　日本橋「古樹軒」３種のふかひれスープセット

それぞれのふかひれの食感と味わいの違いを感じられる贅沢なスープのギフトセットです。

【商品仕様】

●内容量

吉切鮫のふかひれスープ（白湯仕立て）200g×1袋、毛鹿鮫のふかひれスープ（酸辣湯仕立て）200g×1袋、青鮫のふかひれスープ（上湯仕立て）200g×1袋

●賞味期限：　製造日365日

●料金：　5400円

044	東京・新宿「花園万頭」ぬれ甘なつとアイス詰合せ

天保5年（1834年）創業「花園万頭」。発売以来六十余年を数える花園万頭の代表銘菓「ぬれ甘なつと」。
手間暇かけてじっくりと蜜漬けしてお造りしたぬれ甘なつとを風味豊かなアイスにトッピングしました。

【商品仕様】

●内容量

90ml×10個（バニラ、抹茶、小倉、黒糖、きなこ黒蜜 各2個）

●賞味期限：

●料金：　5400円

045	東京「赤坂四川飯店」陳建一監修 中華料理セット

四川飯店グループのオーナーシェフである中華の鉄人・陳建一監修のこだわり本格中華料理セットです。

【商品仕様】

●内容量

餃子120g(6個入)×1、貝柱入焼売150g(5個入)×1、錦糸焼売125g(5個入)×1、乾焼蝦仁（エビチリソース）150g×1、本格四川麻婆豆腐150g×1、本格八宝菜150g×1

●賞味期限：　出荷日90日

●料金：　5400円

046　「銀座千疋屋」銀座フルーツコンポート

一年で一番美味しい時期に収穫した果物を、甘さ控えめのシロップと一緒に、ひとつひとつ手作業で瓶に詰めました、銀座千疋屋オリジナルのフルーツコンポートです。
《みかん》和歌山県産のみかんを余すところなく味わっていただける、まるごと果実の入ったコンポートです。
《さくらんぼ》日本一の生産地、山形県で収穫されたさくらんぼをコンポートに仕上げました。
《マンゴー》完熟したマンゴーをパッションフルーツ果汁を加えたシロップでコンポートに仕上げた爽やかなコンポートです。
《白桃》最も美味しい時期に収穫された白桃を風味豊かなシロップで仕上げたコンポートです。
《トマト》真っ赤に熟したミニトマトをフルーティーなコンポートです。

【商品仕様】

●内容量

150ｇ×6（まるごとみかん、白桃、さくらんぼ、フルーツポンチ、フルーツトマト、マンゴー各1）

●賞味期限:　製造日1年

●料金:　5400円

047　「銀座千疋屋」銀座プレミアムソルベ

フルーツの老舗、銀座千疋屋が厳選した果汁を、ふんだんに使用したジューシーでフレッシュなプレミアムソルベです。

【商品仕様】

●内容量

120mｌ×10個（マンゴー、柚子はちみつ、ストロベリー、メロン、ゴールデンパイン　各2個）

●賞味期限:

●料金:　5400円

048　「銀座千疋屋」銀座バラエティセット

フルーティーなゼリーと、果汁入りの生地にひと粒ひと粒丁寧に果肉をトッピングしたオリジナルフィナンシェ、さっくりとした食感のクッキーにクリームをサンドしたヴァッフェル、バラエティに富んだ詰め合わせです。

【商品仕様】

●内容量

銀座ゼリー6種 各75g×各1個（ラ・フランス、マンゴー、キウイ、グレープフルーツ、ブルーベリー、さくらんぼ）、銀座フルーツフィナンシェ5種 各38g×各2個（ストロベリー、パイナップル、アップル、マロン、バナナ＆チョコレート））、銀座ヴァッフェル2種 各28g×各4個（バニラ、イチゴ）

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　5400円

049　「銀座千疋屋」銀座ゼリー　16個

果物の味をそのまま生かし、上品でフルーティーな香りと優しい甘みに仕上げた、銀座千疋屋オリジナルのフルーツゼリーの詰め合わせです。

【商品仕様】

●内容量

75g×16個(マンゴー、ブルーベリー、さくらんぼ、キウイ各 3個、ラ・フランス、グレープフルーツ 各2個)

●賞味期限:　製造日300日

●料金:　5400円

050　「銀座千疋屋」銀座プレミアムアイス＆ソルベ

フルーツの老舗、銀座千疋屋が「厳選した素材」を使用して作った、濃厚でなめらかなプレミアムアイスクリームと、果汁をふんだんに使用したジューシーでフレッシュ感のあるプレミアムソルベの詰め合わせです。

【商品仕様】

●内容量

120ml×10個　プレミアムアイス5個（カスタードバニラ、とちおとめ、マスカット、ピーチ、ブルーベリーチーズ）各1個、プレミアムソルベ5個（マンゴー、柚子はちみつ、メロン、ストロベリー、ゴールデンパイン）各1個

●賞味期限:

●料金:　5400円

051　「銀座千疋屋」 銀座フルーツジュレ

フルーツの美味しさをギュッと閉じ込めた、ジューシーな果肉入りのゼリーと、彩りも美しい2層のゼリーの組み合わせです。

【商品仕様】

●内容量

130g×12個（マンゴー＆パッション3個、ピーチ＆グレープフルーツ3個、シトラスミックス2個、アップル＆オレンジ2個、トマト2個）

●賞味期限:　出荷日240日

●料金:　5400円

052 「銀座千疋屋」銀座フルーツタルトアイス

バラエティ豊かなフルーツをトッピングした見た目も鮮やかなタルトタイプのアイスクリームです

【商品仕様】

●内容量

ストロベリー、マンゴー、オレンジ、マロン、ブルーベリー各2個

●賞味期限:

●料金: 5400円

053 「銀座千疋屋」銀座プリン詰合せ

素材の個性を考えたフルーツソースの風味と味わい、滑らかな食感を楽しんでいただけるプリンです。

【商品仕様】

●内容量

銀座プリン（プレーン、いちごプリン、マンゴープリン、ベリーチーズ）各95g×各2　（計8個）

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

054 終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

055 東京 恵比寿リストランテマッサ監修 ローストビーフ バルサミコソース

東京恵比寿にある創作イタリアンのお店「リストランテマッサ」が監修したローストビーフ。部位は柔らかく脂がのった肩ロースを使用。特製バルサミコソースをかければローストビーフの旨みとバルサミコ酢が調和したまろやかな味わいになります。

【商品仕様】

●内容量

ローストビーフ400g、バルサミコソース120ml

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 6480円

056 終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

057 浅草今半牛肉佃煮詰合せ

明治28年創業のすきやきの老舗「浅草今半」
「お店で食べた粋な味をお土産にしたい」というご要望から誕生した「牛肉すきやき佃煮」をどうぞ。

【商品仕様】

●内容量

牛肉すきやき50ｇ、牛肉そぼろ50ｇ、牛肉やわらか煮50ｇ、牛肉ごぼう50ｇ、牛肉れんこん50ｇ、牛肉まいたけ50ｇ、牛肉しめじ50ｇ

●賞味期限: ９か月

●料金: 5,400円

058 **浅草今半**
黒毛和牛ハンバーグセット

浅草今半の味を守り続ける指南役が調整した本格派のハンバーグ。
黒毛和牛の旨みを封じ込めジューシーに仕上げました。

【商品仕様】

●内容量

内容量：ハンバーグ120ｇ×6枚
和風ソース35ｇ×6パック

●賞味期限: 90日冷凍

●料金: 5,400円

059 **ホテルオークラ**
グラタン＆ドリア詰合せ

手間を惜しまず丁寧に仕上げたホワイトソースをたっぷり使用した、ホテルオークラ自慢のグラタンとドリアを、
ご家庭でお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

シュリンプマカロニグラタン130ｇ×3個
ビーフドリア150ｇ×３個
チキンドリア150ｇ×３個

●賞味期限:

●料金: 5,640円

060 **終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　神奈川 「三浦三崎」漬けまぐろ

まぐろのふるさと「三浦三崎港」より、三崎のまぐろ問屋自家製の醤油ダレに漬け込んだ"漬けまぐろの詰合せ"を産地直送にてお届けいたします。パックのまま流水に10分程つけていただくだけで解凍でき、あとはご飯に上にきれいに盛り付けるだけで、美味しい"漬けまぐろ丼"のできあがりです。お好みで炒り胡麻や刻み海苔、わさびを添えていただければ、より一層美味しくいただけます。親しい方への贈り物やご自宅でのお惣菜にご利用ください。

【商品仕様】

●内容量

（めばちまぐろ漬・黄肌まぐろ漬　計100g）×3パック

●賞味期限:　出荷日10日

●料金:　3780円

002　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　神奈川 「横浜ロイヤルパークホテル」監修 3種のソースで味わう煮込みハンバーグ

"横浜のシンボル"とも言える横浜ランドマークタワー。その中に位置する「横浜ロイヤルパークホテル」が監修した1品。赤ワインで煮込んだデミグラスソース、西京味噌をベースにたまねぎの甘みと、にんにくをアクセントに仕上げたオニオン味噌ソース、マヨネーズにケチャップを加え、ケッパーで風味付けをしたオリエンタルマヨネーズソース。シェフおすすめの3種のソースでご用意いたしました。

【商品仕様】

●内容量

デミグラスソースハンバーグ　150ｇ×2（固形90ｇ　ソース60ｇ）、オニオン味噌ハンバーグ　150ｇ×2（固形90ｇ　ソース60ｇ）、オリエンタルマヨネーズハンバーグ　130ｇ×2（固形90ｇ　ソース40ｇ）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

004　神奈川 海のめぐみ まぐろグリルセット

まぐろのカマ肉や本まぐろエンガワなど、希少部位を集めた驚きのボリューム約2ｋｇをまぐろの故郷、神奈川県"三浦三崎港"より、まぐろ漁師の賄い料理をお届けいたします。

【商品仕様】

●内容量

アゴ肉500g、本まぐろエンガワ500g、カマ肉ステーキ500g、尾身ステーキ300g、骨付きタレカルビ500g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　6480円

005　神奈川 「三浦三崎」本まぐろ

まぐろ故郷「三浦三崎港」より、まぐろ問屋が選んだ本まぐろの詰合せを産地直送にてお届けします。

【商品仕様】

●内容量

大トロ100ｇ×1、中トロ100ｇ×1、赤身100ｇ×1

●賞味期限:　出荷日10日

●料金:　10800円

007　神奈川 横浜中華街「耀盛號（ようせいごう）」豚角煮ちまき

耀盛號（ようせいごう）は、創業1946年中国食材卸、小売の横浜中華街の老舗です。創業以来、横浜中華街の厨房を支えており、プロの料理人から料理愛好家まで常連客を有する専門店です。その耀盛號監修の豚角煮中華ちまきです。

【商品仕様】

●内容量

80g×10個

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

茨城

日本のお取り寄せ

001 茨城県産薩摩芋使用 お芋の甘なっとう詰合せ

茨城県産のさつま芋を昔ながらの直火釜炊きで、一釜一釜丁寧に作りました。焼き芋にすることが多い金時蜜芋と、鮮やかな色の紫芋、定番のさつま芋の3種類の味を食べくらべてお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

芋なっとう･紫芋なっとう･金時蜜芋なっとう 各150g×2袋/計6袋

●賞味期限: 製造日より常温90日

●料金: 3240円

002 水戸納豆

北海道産の小粒大豆「すずまる」を使った昔ながらのわら納豆。納豆と切干大根を醤油をベースに調味した「そぼろ納豆」とのセットです。

【商品仕様】

●内容量

すずまるわら納豆70g×2×1、そぼろ納豆300g×2

●賞味期限: 冷蔵8日

●料金: 3240円

003 終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

千葉	日本のお取り寄せ

001　千葉県多古産　コシヒカリ

多古米は、千葉県の北東部・九十九里浜に程近い多古町で作られています。もっちりとした粘りと甘味があり、噛むほどにお米のおいしさを堪能できます。

【商品仕様】

●内容量

3.5kg

●賞味期限:　精米日より常温30日

●料金:　3240円

002　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001 山梨 マルト甲府鳥もつ煮詰合せ

「鳥もつ煮」とは鶏のレバー、砂肝、ハツなどを甘く濃厚な醤油ダレで照り煮した山梨県の甲府独自の料理です。甲府では蕎麦屋さんを中心に名物料理として親しまれています。国産鶏のレバー・砂肝・ハツ、それに醤油、本みりんを使用し、再現しました。蕎麦の付け合わせに、お酒のおつまみとして、またご飯にのせて「鳥もつ丼」としてもおいしく召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

150g×5

●賞味期限: 製造日365日

●料金: 3780円

002 山梨 「かいや」あわび煮貝

むき身にしたあわびを1粒ずつ丁寧に洗い、やわらかくふっくらと蒸しあげた後、煮貝にしております。お好みの厚さにスライスして袋内の調味液をかけてお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

あわび煮貝30g×3

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 5400円

003 山梨 甲州ワインビーフサーロインステーキ

甲州ワインビーフは、ぶどう粕・おから・とうもろこし・麦等の粕類混合飼料で、自然豊かな山梨で育てた特産牛です。

【商品仕様】

●内容量

サーロインステーキ360ｇ（約180ｇ×2）

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 8100円

001　静岡おでん

静岡おでんの特徴は、黒く濃いだし汁で、牛すじや黒はんぺんなどを煮込み、それらにだし粉をかけて食べることです。だし汁は、かつおや昆布で旨味を出し、牛すじ・大根・練製品で更に煮込むことにより、見た目の黒さに比べマイルドな味になっております。

【商品仕様】

●内容量

950g×2パック（1パックにつき、大根・牛すじ・こんにゃく・玉子・黒はんぺん2枚・ちくわ・角揚・固形量400g、かやく付　入り）

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 3240円

002　静岡 沼津「奥和」無添加干物

よく吟味された国内産の魚だけを使用し、富士山からの湧水と沖縄の真塩を用い手間暇かけて作り上げた、こだわりの無添加干物詰合せです。

【商品仕様】

●内容量

真あじ開き3枚（計180g）、かます開き1枚（70～90g）、さんま開き1枚（80～100g）

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 3240円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

004　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

005　静岡 まぐろの生ハム

まぐろを生ハム仕立てに仕上げました。お好みの厚さにスライスしてオードブル感覚でお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

200g×2

●賞味期限: 出荷日180日

●料金: 3888円

006　静岡 焼津おでん

焼津は、昔から魚の町で、黒はんぺん、なると巻、かつおの水揚げも日本一。焼津おでんのスープのベースは、かつおダシで仕上げています。ダシ粉をかけて食べるのが焼津流です。

【商品仕様】

●内容量

焼津おでん（だし粉付）　３６０ｇ×５
（具材：大根、卵、黒はんぺん、なると巻、ごぼう巻、煮込みちくわ、こんにゃく）

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 4320円

007　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

008　静岡　富士宮やきそばと浜松餃子

全国的人気となったB級グルメ。宝庫・静岡県より「富士宮やきそば」と「浜松餃子」をセットにしてお届けします。

【商品仕様】

●内容量

富士宮やきそば 200g×3食（だし粉付） 浜松餃子15個×2（タレ付）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

009　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

010　静岡　訳あり天然南まぐろ赤身中トロ

上質な甘みともっちりとした食感が特徴である高級南まぐろを柵取りしました。お刺身はもちろん、煮付け、照焼き、塩焼きにしても美味しくいただけます。不定形柵のお得用。

【商品仕様】

●内容量

南まぐろ柵（赤身・中とろ）計500g（不定形柵）

●賞味期限:　出荷日14日

●料金:　4860円

011　静岡　戻りかつおまぐろ詰め合わせ

秋の訪れとともに黒潮にのって北上し、冬に備えて良質なエサをたくさん食べているので脂質が高く、日本の東沖で獲れたまぐろかつおのお刺身です。

【商品仕様】

●内容量

とろかつお刺身170g×3、とろびん長まぐろ刺身140g×3

●賞味期限:　出荷日35日

●料金:　5400円

012　静岡　天然南まぐろ赤身中とろ刺身

上質な甘みともっちりとした食感が特徴である高級南まぐろを柵取りしました。お刺身はちちろん、煮付け、照焼き、塩焼きにしても美味しくいただけます。

【商品仕様】

●内容量

南まぐろ赤身150ｇ、南まぐろ中とろ150ｇ

●賞味期限:　14日

●料金:　6480円

013　静岡 お徳用 天然南まぐろ赤身中トロ

上質な甘みともっちりとした食感が特徴である高級南まぐろを柵取りしました。お刺身はもちろん、煮付け、照焼き、塩焼きにしても美味しくいただけます。不定形柵のお得用。

【商品仕様】

●内容量

南まぐろ柵（赤身・中とろ） 500ｇ×2（不定形柵）

●賞味期限: 出荷日14日

●料金: 8640円

014　静岡産うなぎ「静生旅鰻」

温暖な気候に恵まれた静岡県。この土地で生産・加工・販売にこだわりを持ち育てられた鰻を丁寧にさばき焼き上げた鰻の蒲焼です。静岡で育ち全国に旅たつ想いを込めた逸品です。

【商品仕様】

●内容量

蒲焼 80g×4袋、たれ・山椒×4

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 10800円

015　静岡 天然南まぐろ赤身と中とろ

上質な甘みともっちりとした食感が特徴である高級南まぐろを柵取りしました。お刺身はもちろん、煮付け、照焼き、塩焼きにしても美味しくいただけます。

【商品仕様】

●内容量

南まぐろ赤身150g×1、南まぐろ中とろ150g×2

●賞味期限: 出荷日14日

●料金: 10800円

新潟	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　新潟ご当地アイス

新潟の夏の風物詩として愛されるアイスです。いちごとあずき味の2種でさっぱりとした味わいのかき氷バーです。　（【もも太郎】発売されておよそ50年たつ今も人気の、新潟の名物アイス「もも太郎」。重さ135ｋｇの角氷を砕きシロップを混ぜて凍結した氷粒たっぷりのいちご味かき氷バーです。さっぱりとした後味が特徴です。【金太郎】小豆の入ったほんのり甘く、さっぱりとした味わいが好評。

【商品仕様】

●内容量

もも太郎(85ml×6本)×2箱、金太郎(85ml×6本)×2箱

●賞味期限:

●料金:　3240円

002　新潟 コシヒカリ

新潟県北蒲原地区で環境保全型稲作に取り組む米杜氏栽培会と契約栽培した新潟コシヒカリ

【商品仕様】

●内容量

1ｋｇ×3

●賞味期限:

●料金:　3780円

003　新潟 佐渡産 コシヒカリ

トキで名高い佐渡島。魚沼に次ぐ人気を誇るコシヒカリ産地です。佐渡内陸部特有の山間部の厳しい冷え込みは、米の生育に好環境を与え、甘く粒張りの良い、香り、ツヤはもちろん、サッパリと歯ごたえのある食感の中に粘りと甘みがあるコシヒカリが実ります。

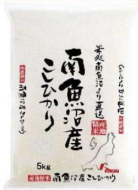
【商品仕様】

●内容量

5ｋｇ

●賞味期限:

●料金:　5400円

005　新潟 雪蔵仕込 南魚沼こしひかり

名産地魚沼の中でも南魚沼は巻機山、越後三山からの豊富な雪解け水豊かな土壌、昼夜の気温差などの条件で魚沼産コシヒカリの中でも最も高い評価を受けています。その中でも地域生産者限定で産地精米いたしました。

【商品仕様】

●内容量

5Kg

●賞味期限:

●料金:　5400円

006　新潟 雪蔵仕込魚沼産コシヒカリ

魚沼地区でも特に評価の高い特Ａ地区を中心に優良農家と栽培契約、直接集荷し自然冷気の雪蔵に保管しました。さらにこの玄米を氷温加工し、おいしさをUP。出荷前に自社精米いたします。この氷温熟成加工＋雪蔵保存は日本唯一の技術。美味しい魚沼産コシヒカリを更に美味しくした最高食味米です。

【商品仕様】

●内容量

5kg

●賞味期限:

●料金:　6480円

新潟 雪蔵仕込 こしいぶき

こしひかりの血統を受け継ぎ次世代の新潟の新しいお米「こしいぶき」は、ツヤがあり、ねばりのあるコシヒカリの良さを受け継いだおいしさをもつお米です。

【商品仕様】

●内容量

5kg×2

●賞味期限:

●料金:　8640円

富山	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　「とと屋」ぶりのかま照焼

ぶりと言えば「カマ。」１尾から２つしか獲れない貴重な部位です。スチームコンベクションで蒸気を入れながら焼いているので触感が柔らかく、冷めても固くなりません。焼き加減も工夫して、こげないように焼いております。

【商品仕様】

●内容量

160g×7袋

●賞味期限:　冷蔵60日

●料金:　5400円

002　「とと屋」ぶり詰め合わせ

富山湾は水深が深く、日本海固有の冷たい海（海洋深層水）と暖流である対馬海流が富山湾に入り込むのが特徴で、冷たい海に棲む魚と温かい海に棲む魚がいる不思議な海ですごく魚種が豊富です。 富山湾には北アルプスから流れる雪解け水などからとても豊富な栄養素が流れ込んでくるので、魚にとっても豊富な餌場となるので美味しいお魚が獲れます。富山では古くから定置網漁が盛んな地域です。定置網漁は魚に対してストレスが少なく、傷もつかない生簀になっています。富山の定置網漁は漁時間が短く直ぐ水揚げされるので鮮度抜群です。そんな富山の魚屋が選び抜いたお魚を是非味わってみて下さい。

【商品仕様】

●内容量

ぶり西京漬80g×3、塩ぶり70g×3

●賞味期限:　冷凍90日

●料金:　5400円

003　「とと屋」ぶり燻とほたるいか魚醤干し

【ぶり燻】日本海富山を代表する鰤を醤油、砂糖、みりんで味付けし、富山の特産品であるリンゴの木のチップで燻煙した商品です。【ほたるいか魚醤干し】富山湾の神秘と呼ばれ、お土産などに使われ人気の高いホタルイカに魚醤を使い干した商品です。魚醤を使う事でホタルイカの旨味が濃厚になります。

【商品仕様】

●内容量

ぶり燻14ｇ×4、ほたるいか魚醤干し8ｇ×4

●賞味期限:　常温90日

●料金:　4120円

004　富山湾の幸おかき

富山湾の深海に生息する白えび、四万人川の清流で育ったまろやかな青のりを使用したサクッとした食感のおかきです。

【商品仕様】

●内容量

40袋（白えびかき餅20袋、ほたるいかかき餅20袋）

●賞味期限:　常温120日

●料金:　3240円

005　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

006　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

石川	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　**石川「金沢料亭金茶寮」冷凍茶碗蒸しの素（8袋）**

『金茶寮』の具だくさん茶碗蒸しを、心ゆくまでめしあがれ。創業以来「一客一亭」のおもてなし。
『金茶寮』監修のもと、具材と出汁にこだわった茶碗蒸しの素。器に移して蒸すだけ、料亭の味がかんたんに楽しめます。

【商品仕様】

●内容量

160ｇ×8袋

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　4320円

002　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　永平寺 幸家のごまどうふ

独自の製法により、練り方や加熱などを工夫することで、「胡麻本来の香ばしい香りや風味を損なうことなく、とろけるような舌ざわりと喉ごし」が楽しめる幸家オリジナルの永平寺ごま豆腐。ぜひご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

白ごまどうふ（ごまどうふ115ｇ×2個、たれみそ15ｇ×2個）×2パック、黒ごまどうふ（ごまどうふ115ｇ×2個、たれみそ15ｇ×2個）×2パック

●賞味期限:　冷蔵44日

●料金:　3780円

002　越前懐石料理「与志田」 福井の煮魚と焼魚

「与志田」は莨屋旅館の末裔が営む福井の懐石料理店で、その店主が監修する焼き魚・煮魚セットです。勿論、魚は福井県産のものだけを使用しています。莨屋旅館はあの坂本龍馬が暗殺直前に由利公正と会談した有名な場所として知られています。越前(福井県)産の地魚を、照り焼き・味噌漬焼・煮付で電子レンジ対応袋で真空包装。お手軽に、温めるだけでお召しあがりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

70g×8切(ブリ照焼、サワラ味噌漬焼、真鯛味噌漬焼、赤カレイ煮付け　各2切)

●賞味期限:　冷凍60日

●料金:　5400円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

004　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

005　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

006　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　長野 信州SPF豚 ロースステーキ

「信州SPF豚」は、全農グループが独自に育種開発したハイコープSPF種豚により生産された、発育や肉質に悪影響を与える病原体を持たない健康で高品質の豚肉です。

【商品仕様】

●内容量

300g（100g×3枚）

●賞味期限：出荷日30日

●料金：3240円

002　長野 信州オレイン豚焼肉

信州産のブランド豚。独自開発した専用飼料を与えて丁寧に育て上げ、オレイン酸含有率の自主基準値をクリアした豚肉「信州オレイン豚」。肥育から製造販売まで一貫した安全体制も自慢のひとつ。信州の自然と、生産者の愛情をたっぷりと詰め込んだ至福の旨さを、ぜひお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

ロース焼肉用 300g

●賞味期限：出荷日30日

●料金：3780円

003　長野 信州くりん豚しゃぶしゃぶ

喬木村の村花である「くりん草」にちなんで名づけられた「信州くりん豚」。ほのかに甘い香りと、非常にあっさりとしていて食べやすいのが特徴です。しっかりと火を通しても肉が固くなりにくく、脂身が苦手な人でも食べられると評判です。

【商品仕様】

●内容量

ロースしゃぶしゃぶ用 300g

●賞味期限：出荷日30日

●料金：3780円

004　長野 信州オレイン豚しゃぶしゃぶ

信州産のブランド豚。独自開発した専用飼料を与えて丁寧に育て上げ、オレイン酸含有率の自主基準値をクリアした豚肉「信州オレイン豚」。肥育から製造販売まで一貫した安全体制も自慢のひとつ。信州の自然と、生産者の愛情をたっぷりと詰め込んだ至福の旨さを、ぜひお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

ロースしゃぶしゃぶ用 300g

●賞味期限：出荷日30日

●料金：3780円

005　長野 信州オレイン豚 ロースステーキ

信州産のブランド豚。独自開発した専用飼料を与えて丁寧に育て上げ、オレイン酸含有率の自主基準値をクリアした豚肉「信州オレイン豚」。肥育から製造販売まで一貫した安全体制も自慢のひとつ。信州の自然と、生産者の愛情をたっぷりと詰め込んだ至福の旨さを、ぜひお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

ロースステーキ300g（100g×3）

●賞味期限：出荷日30日

●料金：3780円

006　長野 信州くりん豚ロースステーキ

喬木村の村花である「くりん草」にちなんで名づけられた「信州くりん豚」。ほのかに甘い香りと、非常にあっさりとしていて食べやすいのが特徴です。しっかりと火を通しても肉が固くなりにくく、脂身が苦手な人でも食べられると評判です。

【商品仕様】

●内容量

ロースステーキ300g（100g×3）

●賞味期限：出荷日30日

●料金：3780円

007　　長野県産SPF豚　ロースステーキ

病原菌を持たない健康で高品質の豚肉です。育成段階で薬剤の使用を減らし、信州の豊かな自然に囲まれて健康に育てられた安心・安全でおいしい豚肉です。
徹底した衛生管理の中で育てられるSPF豚。信州の恵まれた自然・気候・おいしい水と生産者の愛情が更においしい豚肉に仕上げています。

【商品仕様】

●内容量

ロースステーキ300g（100g×3）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

008　　長野県産SPF豚焼肉

病原菌を持たない健康で高品質の豚肉です。育成段階で薬剤の使用を減らし、信州の豊かな自然に囲まれて健康に育てられた安心・安全でおいしい豚肉です。
徹底した衛生管理の中で育てられるSPF豚。信州の恵まれた自然・気候・おいしい水と生産者の愛情が更においしい豚肉に仕上げています。

【商品仕様】

●内容量

ロース焼肉用　300g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

009　　長野　信州くりん豚焼肉

喬木村の村花である「くりん草」にちなんで名づけられた「信州くりん豚」。ほのかに甘い香りと、非常にあっさりとしていて食べやすいのが特徴です。しっかりと火を通しても肉が固くなりにくく、脂身が苦手な人でも食べられると評判です。

【商品仕様】

●内容量

ロース焼肉用　300g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3780円

010　　長野県産SPF豚しゃぶしゃぶ

病原菌を持たない健康で高品質の豚肉です。育成段階で薬剤の使用を減らし、信州の豊かな自然に囲まれて健康に育てられた安心・安全でおいしい豚肉です。
徹底した衛生管理の中で育てられるSPF豚。信州の恵まれた自然・気候・おいしい水と生産者の愛情が更においしい豚肉に仕上げています。

【商品仕様】

●内容量

しゃぶしゃぶ用（ロース）500g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　4320円

011　　長野県産SPF豚ロースステーキ

病原菌を持たない健康で高品質の豚肉です。育成段階で薬剤の使用を減らし、信州の豊かな自然に囲まれて健康に育てられた安心・安全でおいしい豚肉です。
徹底した衛生管理の中で育てられるSPF豚。信州の恵まれた自然・気候・おいしい水と生産者の愛情が更においしい豚肉に仕上げています。

【商品仕様】

●内容量

ロースステーキ600g（120g×5）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　4320円

012　　長野県産SPF豚ロース味噌漬け

病原菌を持たない健康で高品質の豚肉です。育成段階で薬剤の使用を減らし、信州の豊かな自然に囲まれて健康に育てられた安心・安全でおいしい豚肉です。
徹底した衛生管理の中で育てられるSPF豚。信州の恵まれた自然・気候・おいしい水と生産者の愛情が更においしい豚肉に仕上げています。

【商品仕様】

●内容量

ロース味噌漬け480g（80g×6）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　4320円

013　　長野　信州アルプス牛ローストビーフ

信州アルプス牛を使用したローストビーフです。お好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

信州アルプス牛モモローストビーフ200g、たれ付

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　4860円

014　　長野　信州くりん豚ロース味噌漬け

喬木村の村花である「くりん草」にちなんで名づけられた「信州くりん豚」。ほのかに甘い香りと、非常にあっさりとしていて食べやすいのが特徴です。しっかりと火を通しても肉が固くなりにくく、脂身が苦手な人でも食べられると評判です。

【商品仕様】

●内容量

ロース味噌漬け480g（80g×6）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

015　　長野　信州アルプス牛焼肉

「信州アルプス牛」は、黒毛和種の父牛とホルスタイン種の母牛を主に交配して生まれる１代のみの子牛を、飼料等が定められたマニュアルに基づき信州の豊かな自然のなかで丹精込めて飼育した"和牛のおいしさを受け継いだ"牛肉です。

【商品仕様】

●内容量

焼肉用（肩ロース）300g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

016　　長野　信州オレイン豚　しゃぶしゃぶ

信州産のブランド豚。独自開発した専用飼料を与えて丁寧に育て上げ、オレイン酸含有率の自主基準値をクリアした豚肉「信州オレイン豚」。肥育から製造販売まで一貫した安全体制も自慢のひとつ。信州の自然と、生産者の愛情をたっぷりと詰め込んだ至福の旨さを、ぜひお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

しゃぶしゃぶ用（ロース）500g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

017　　長野　信州アルプス牛すきしゃぶ用

「信州アルプス牛」は、黒毛和種の父牛とホルスタイン種の母牛を主に交配して生まれる１代のみの子牛を、飼料等が定められたマニュアルに基づき信州の豊かな自然のなかで丹精込めて飼育した"和牛のおいしさを受け継いだ"牛肉です。

【商品仕様】

●内容量

モモ400g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

018　　長野　信州アルプス牛サイコロステーキ

「信州アルプス牛」は、黒毛和種の父牛とホルスタイン種の母牛を主に交配して生まれる１代のみの子牛を、飼料等が定められたマニュアルに基づき信州の豊かな自然のなかで丹精込めて飼育した"和牛のおいしさを受け継いだ"牛肉です。

【商品仕様】

●内容量

サイコロステーキ（モモ）400g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

019　長野「中橋義雄」こだわりハム

ハム造り一筋の職人「中橋義雄」が肉本来の旨味を追求したハムです。

【商品仕様】

●内容量

ポークハムスライス約85g×2、ベーコンスライス約70g、焼豚スライス約70g、ポークウインナー約130g×2

●賞味期限：　製造日25日

●料金：　5400円

020　長野 信州プレミアム牛肉サイコロステーキ

長野県では全国で初めて「おいしさを科学的に判断」する制度（オレイン酸の含有率測定）を導入しました。その厳しい審査を通った希少な牛肉だけを「信州プレミアム牛肉」と呼びます。

【商品仕様】

●内容量

サイコロステーキ（モモ）300g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　5940円

021　長野 信州プレミアム牛肉モモステーキ

長野県では全国で初めて「おいしさを科学的に判断」する制度（オレイン酸の含有率測定）を導入しました。その厳しい審査を通った希少な牛肉だけを「信州プレミアム牛肉」と呼びます。

【商品仕様】

●内容量

モモステーキ330g（110g×3）

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　7560円

022　長野 信州プレミアム牛肉すきやき・しゃぶしゃぶ用

長野県では全国で初めて「おいしさを科学的に判断」する制度（オレイン酸の含有率測定）を導入しました。その厳しい審査を通った希少な牛肉だけを「信州プレミアム牛肉」と呼びます。

【商品仕様】

●内容量

肩ロース300g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　7560円

023　長野 信州プレミアム牛肉 サーロインステーキ

長野県では全国で初めて「おいしさを科学的に判断」する制度（オレイン酸の含有率測定）を導入しました。その厳しい審査を通った希少な牛肉だけを「信州プレミアム牛肉」と呼びます。

【商品仕様】

●内容量

180g×2枚

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　10800円

024　長野 信州和牛 焼肉

「信州和牛」は、生産者のきめ細やかな愛情と飼育管理により30ヶ月前後（28～32ヶ月）になるまでじっくりと育てられます。信州で黒毛和牛が飼育されるようになったのは今から約50年前、1955年のことでした。以来、日本古来の由緒ある血統の但馬牛を導入し、信州人独特の粘り強さにより技術の研鑽と改良を進め、「信州和牛」を県下に広めていきました。東西南北に広い長野県において生産地域にあった地域配合と呼ばれる飼料を主に与えることにより肉質に優れた、まろやかなおいしい牛肉に仕上げられています。

【商品仕様】

●内容量

焼肉用（肩ロース）500g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　10800円

025　信州プレミアム牛肉　すきやき

長野県では全国で初めて「おいしさを科学的に判断」する制度（オレイン酸の含有率測定）を導入しました。その厳しい審査を通った希少な牛肉だけを「信州プレミアム牛肉」と呼びます。

【商品仕様】

●内容量

モモ650g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

026　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

027　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　岐阜　五平餅

中山道木曽路名物の五平餅。岐阜県産うるち米のみを使用した生地に、くるみ・ごま・落花生を主原料とした特製くるみたれを塗りますと、焼く程に香ばしい味と香りが広がり郷愁をそそる昔懐かしさがお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

五平餅120g (生地100g、たれ20g)×10本

●賞味期限: 製造日90日

●料金: 3240円

002　岐阜「新杵堂」 ストロベリースイーツセット

完熟いちごが堪能できる和スイーツをセットにしました。

【商品仕様】

●内容量

ストロベリースターロール×１本、苺ムース大福×6個

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 4320円

003　岐阜 「新杵堂」 クレープアイスロール8本入

片手で味わえる「ワンハンドスイーツ」シリーズの新作です。チョコレートクリーム・ホイップクリームをもちもちクレープ生地で巻き込みました。中心にはストロベリージャム。濃厚でありながら口どけの良い味わい。

【商品仕様】

●内容量

約70g×8

●賞味期限:

●料金: 4590円

004　新杵堂　抹茶香るロール　2本セット

【抹茶香るロール】宇治産の抹茶を惜しみなく使用し、サクサクとしたクッキーのような食感の「抹茶ガレット」と、風味を損なわないようあえて甘さ控えめの「抹茶クリーム」を、もちもち食感の生地で巻きあげました。
丸ごと1本どこを食べても濃厚な抹茶風味が楽しめる、和風ロールケーキです。

【商品仕様】

●内容量

抹茶香るロール320g×2

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 4752円

005　岐阜　飛騨牛ビーフカレー

岐阜県飛騨地方を主に豊かな自然の中で育つ飛騨牛は全国的にも有名な銘柄牛です。その肉は筋肉繊維が細かく、食感が柔らかいのが特徴です。素材の旨みをカレーと共にお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

レトルトカレー180ｇ×8

●賞味期限: 製造日730日

●料金: 5400円

006　岐阜　養老山麓豚　しゃぶしゃぶ

山紫水明養老山麓の美しい自然をイメージし作れらた銘柄豚。丹精込めて肥育された養老山麓豚は、日本格付協会より認定を受けた検査員による厳格な審査により、安心・安全・美味しさを最前提に考えられたブランド豚です。

【商品仕様】

●内容量

ロース800g

●賞味期限: 製造日60日

●料金: 5400円

007　岐阜 飛騨牛すきしゃぶ用

緑豊かな飛騨は、山々からわき出る美味しい水と澄んだ空気が美味しい「飛騨牛」を作り上げています。

【商品仕様】

●内容量

肩300g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

008　岐阜 飛騨牛 すきやき

岐阜県のブランド牛「飛騨牛」、肉質はきめ細やかで柔らかく、程よい霜降りが口の中でとろける芳醇な味わい。山紫水明と謳われる岐阜県の豊かな自然で育った「飛騨牛」をご賞味下さいませ。

【商品仕様】

●内容量

モモ・バラ650g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 10800円

009　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　愛知　うなぎ割烹「一愼」おこわ風うなぎ飯

愛知県豊橋の名店「うなぎ割烹一愼」の監修で造り上げました。もち米とうるち米を程良くブレンドし、ふっくらと仕上げたご飯に国内産の鰻きざみをふんだんに盛りつけました。「一愼」特製のたれの風味と香り豊かな粒山椒が食欲をそそります。レンジで温めるだけでふっくらとした「うなぎ飯」をお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

60g×8個

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

002　愛知　うなぎ割烹「一愼」うな丼セット

きざみ鰻と鰻の肝煮の「うな丼」セットです。香りとコクのある「一愼特製」の蒲焼のたれは鰻本来の旨味を引き立たせます。うなぎ割烹「一愼」の自慢の味を是非ご家庭でご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

きざみ鰻50g×2袋、鰻肝煮50g×2袋、特製蒲焼のたれ50ml x 1本、山椒×4袋

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

003　愛知岡崎　八丁味噌「カクキュー」樽詰合せ

八丁味噌は、北海道産大豆と、沖縄の塩で仕込んだ豆味噌ですので、大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと独特の風味が特徴です。田楽味噌や鯖の味噌煮などのお料理にも活用いただけます。赤だし味噌は、八丁味噌に米麹味噌をブレンドしたまろやかな味わいですのでお味噌汁でご堪能ください。

【商品仕様】

●内容量

赤出し味噌400g×3、八丁味噌400g×3

●賞味期限:　製造日270日

●料金:　5400円

004　愛知　うなぎ割烹「一愼」鰻のひつまぶし

ご飯にきざみ鰻とたれをまぶして食べるところから「ひつまぶし」とよばれ愛知県特に名古屋の郷土料理・名物料理として知られています。その「ひつまぶし」をうなぎ割烹「一愼」の監修で詰め合わせに致しました。一愼自慢の味を是非ご家庭でご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

鰻きざみ50g×3袋、吸い地（ダシ）120g×3袋、たれ・山椒×3袋、おろしわさび2.5g×3袋、きざみのり0.5g×3袋

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

005　愛知　うなぎ割烹「一愼」うなぎ蒲焼味わいセット

蒲焼と鰻の肝煮の「うな丼」セットです。香りとコクのある「一愼特製」の蒲焼のたれは鰻本来の旨味を引き立たせます。また、うなぎ１尾からひとつしか取れない貴重な肝を蒲焼のたれで煮込み肝煮にしました。うな丼の副菜として、酒の肴としてもお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

蒲焼60g×2袋、鰻肝煮50g×2袋、特製蒲焼のたれ50ml×1本、山椒×4袋

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

006　愛知　うなぎ割烹「一愼」蒲焼

愛知県産の「活うなぎ」を１尾ずつ手にとって上質の鰻だけを丁寧に焼き上げました。香りとコクのある「一愼特製」の蒲焼のたれは鰻本来の旨みを引き立たせます。うなぎ割烹「一愼」の自慢の味をご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

蒲焼60g×3袋、特製蒲焼のたれ50ml×1本、山椒×3袋

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　6480円

007　**愛知　うなぎ割烹「一愼」うなぎ蒲焼**

愛知県産の「活うなぎ」を１尾ずつ手にとって上質の鰻だけを丁寧に焼き上げました。香りとコクのある「一愼特製」の蒲焼のたれは鰻本来の旨みを引き立たせます。うなぎ割烹「一愼」の自慢の味をご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

蒲焼60g×4袋、山椒×4袋、特製蒲焼のたれ50ml x 1本

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　8100円

008　**愛知　うなぎ割烹「一愼」特製蒲焼・鰻のひつまぶし**

うなぎ割烹「一愼」の特製蒲焼とひつまぶしのセットです。

【商品仕様】

●内容量

蒲焼カット60g×2袋、化粧袋鰻きざみ50g×3袋、吸い地（ダシ）120g×3袋、山椒0.2g×2袋、おろしわさび2.5g×3袋、きざみのり0.5g×3袋、ボトルたれ50ml×1本

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　8640円

009　**愛知　ふく専門店「福べ」とらふぐ刺身と明太子**

国産養殖のトラフグを刺身にし、明太子を敷き詰めた大皿に盛付けました。トラフグ刺しの食感と明太子の美味しさを一度に楽しめる一品です。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ刺身150g、とらふぐ皮刺し20g、明太子190g（35cmﾌﾟﾗｽﾁｯｸ皿盛付け）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

001　三重　桑名「貝新フーズ」 貝新フーズしぐれ煮

昔ながらのしぐれ煮　桑名の焼き蛤で全国に知れ渡った江戸元禄時代からの変わらぬ味を今に伝えております。

【商品仕様】

●内容量

子持木くらげ150g、あっさりあさり100g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3456円

002　三重　伊賀上野の里 ロースハム＆ウインナー詰合せ

豊かな風土と、清らかな水に恵まれて栄えてきた伊賀盆地。その風土のなか、職人が織りなす巧みな技により作り上げました。

【商品仕様】

●内容量

ロースハム(JAS特級)250g、あらびきウインナー150g

●賞味期限:　製造日50日

●料金:　3780円

003　三重　桑名「貝新フーズ」無添加紅シャケ志ぐれ漬け

新たな技術を駆使し志ぐれ煮の味に手間暇をかけた商品です。手軽に電子レンジで1分程度加熱し召上って頂けます。出来立て志ぐれ煮の味わいとシャケの柔らかさを是非ご賞味下さい。

【商品仕様】

●内容量

紅シャケ志ぐれ漬け×4

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3996円

004　三重　訳あり ベーコン切り落とし

ベーコン製造時に出る切り落とし部分をお徳用のパックにしました。通常商品と味は変わらないベーコンをたっぷり1.2kgでお届けしますので、パスタ、ベーコン巻き、ピラフの具、お弁当など、日常のご使用に最適です。

【商品仕様】

●内容量

1.2kg（400g×3）

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　4212円

005　三重　さくらポーク しゃぶしゃぶ＆ポン酢セット

四日市畜産公社推奨の三重県産「さくらポーク」。独自の飼育方法にこだわり、加熱した植物性飼料と養老山麓の湧水で育ちました。その名の通り美しいさくら色をした肉質は、とてもジューシーで甘味があるのが特徴です。今回は、そのさくらポークのバラ肉と国産大根おろしがたっぷり入ったポン酢醤油「おろぽん」をセットに致しました。バラ肉に含まれる濃厚なコクと脂身の甘味を、さっぱりとしたポン酢醤油でお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

さくらポークモモしゃぶしゃぶ用300g、国産大根おろし入りポン酢醤油　300ml

●賞味期限:　製造日30日

●料金:　4320円

006　三重　さくらポーク 生ウィンナー

「さくらポーク」は、三重県四日市畜産公社が推奨する四日市近隣の自然あふれる環境の中で育ちました。指定された牧場で三元豚に加熱した植物性の飼料を与えています。
　独自の飼育方法により、ストレスなく健康に育った豚のみが「さくらポーク」となります。脂に甘みがあり豚臭さが少ないのが特徴です。
そのままボイルはもちろん、ボイルしてから焼くと絶品！また、ポトフ等の煮込み料理にもオススメです。

【商品仕様】

●内容量

プレーン600ｇ×2（計1.2ｋｇ）

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

007　三重「霜ふり本舗」松阪牛入りハンバーグステーキ

松阪牛が入ったハンバーグです。柔らかくて芳醇な肉の旨味をぜひお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

（150ｇ×2枚）×3袋

●賞味期限:　90日

●料金:　5400円

008　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

009　三重「霜ふり本舗」松阪牛　すきやき

澄んだ水と空気、そして大いなる自然に抱かれて育てられたのが松阪牛。お肉の柔らかさと風味で「世界のブランド」としてその名を馳せ、まさに味の芸術品といわれ親しまれています。松阪牛ブランドを扱う専門店瀬古食品の運営する徹底した衛生管理の自家牧場で育てた「オーシャンファーム」より厳選品をお届けします。

【商品仕様】

●内容量

もも300ｇ

●賞味期限:　30日

●料金:　7560円

010　三重　松阪牛　赤身ステーキ

松阪牛は、三重県松阪市近郊で飼育される黒毛和種で、日本三大和牛の一つです。柔らかな肉質 、甘く深みのある上品な香り 、脂肪の溶け出す融点が低く舌触りが良いのが特徴です。

【商品仕様】

●内容量

モモステーキ120ｇ×2

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　8100円

011　三重「霜ふり本舗」松阪牛しゃぶしゃぶ

澄んだ水と空気、そして大いなる自然に抱かれて育てられたのが松阪牛。お肉の柔らかさと風味で「世界のブランド」としてその名を馳せ、まさに味の芸術品といわれ親しまれています。松阪牛ブランドを扱う専門店瀬古食品の運営する徹底した衛生管理の自家牧場で育てた「オーシャンファーム」より厳選品をお届けします。

【商品仕様】

●内容量

もも400g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

012　三重「霜ふり本舗」松阪牛　サーロインステーキ

澄んだ水と空気、そして大いなる自然に抱かれて育てられたのが松阪牛。お肉の柔らかさと風味で「世界のブランド」としてその名を馳せ、まさに味の芸術品といわれ親しまれています。松阪牛ブランドを扱う専門店瀬古食品の運営する徹底した衛生管理の自家牧場で育てた「オーシャンファーム」より厳選品をお届けいます。

【商品仕様】

●内容量

サーロインステーキ260ｇ（約130g×2）

●賞味期限:　30日

●料金:　10800円

013　　三重「霜ふり本舗」松阪牛　すきやき

澄んだ水と空気、そして大いなる自然に抱かれて育てられたのが松阪牛。お肉の柔らかさと風味で「世界のブランド」としてその名を馳せ、まさに味の芸術品といわれ親しまれています。松阪牛ブランドを扱う専門店瀬古食品の運営する徹底した衛生管理の自家牧場で育てた「オーシャンファーム」より厳選品をお届けします。

【商品仕様】

●内容量

500g（肩ロース、モモ、バラ)、牛脂付

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

014　　三重「霜ふり本舗」松阪牛　モモステーキ

約1000頭の松阪牛を自社牧場で肥育。生産から加工までをすべて自社で管理しており、より安心・安全な松阪牛を産地よりお届けいたします。「世界のブランド」としてその名を馳せ、「味の芸術品」といわれ親しまれている松阪牛ならではの肉質のキメ細やかさ、柔らかくて芳醇な肉の旨味をぜひお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

もも400ｇ（約100ｇ×4枚）

●賞味期限:　30日

●料金:　10800円

015　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

滋賀	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　　滋賀　近江牛餃子

この「近江餃子」のお肉は滋賀県名産近江牛100%を使用していますので、ジューシーで非常にまろやかな口あたりに仕上がっています。
またキャベツ・人参・ネギ等8種類もの野菜がバランスよく配合されていますので彩りも鮮やかで栄養価も高く、ピリ辛風の味付けですので、タレなしでも美味しく召し上がっていただけます。

【商品仕様】

●内容量

(14g×15個入)×3

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　3780円

002　　滋賀「滋賀中村屋」スモークサーモン

創業60余年、滋賀県長浜の地でスモークサーモンを中心に素材にこだわり製造を続けています。素材そのものの旨みを最大限に引き出した、まろやかでソフトなスモークサーモン。鮮度抜群のノルウェーサーモントラウトを使用。

【商品仕様】

●内容量

50g×5（サーモントラウト）

●賞味期限:　出荷日14日

●料金:　4320円

003　　滋賀近江「松喜屋」近江牛　うすぎり

明治初期、全国に「近江牛」を広めた老舗「近江松喜屋」。

【商品仕様】

●内容量

約400g(モモ・バラ)

●賞味期限:　出荷日120日

●料金:　5400円

006　　滋賀近江「松喜屋」あみ焼肉

近江の豊かな大地で独自の飼育法で育てました。

【商品仕様】

●内容量

400g（モモ・バラ）

●賞味期限:　出荷日120日

●料金:　8640円

007　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

007　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

京都

日本のお取り寄せ

001 京都伏見「魚三楼」ごま豆腐

創業250余年の『魚三楼』。その老舗銘店が選んだごま豆腐はまろやかかな風味と口どけが自慢です。わさび醤油はもちろん味噌、甘味噌、めんつゆ ダシ醤油等のお好みのつけダレで美味しくお召し上がれます。

【商品仕様】

●内容量

110g×9個(白ごま豆腐、黒ごま豆腐、金ごま豆腐 各3個)

●賞味期限: 製造日90日

●料金: 3780円

002 京都 京の鳥どころ「八起庵」 京風鶏カレー

京都の鶏料理専門店として有名な八起庵（はちきあん）の京風鶏カレー。自慢の和風だしで仕上げたこのカレーは、うどんや丼としてご賞味下さい。隠し味の一味唐辛子が京都の繊細な味のこだわりです。

【商品仕様】

●内容量

230g×6食

●賞味期限: 出荷日720日

●料金: 3780円

003 終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

004 京丹波高原豚の味噌漬け

冬には深々と雪がふり、自然豊かで空気も澄み、水も清らかでとても静かな環境の京都府丹波地方で育てられた、京丹波高原豚のロース肉を味噌漬けに仕上げました。農林水産大臣賞も受賞したことのある京丹波抗原豚の風味と旨味を味噌漬けにてご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

京丹波高原豚ロース味噌漬け450g（5枚）、漬け味噌300g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 4320円

006 京都 「京料理六盛」 柚子と梅の国産生とらふぐぶぶ漬けセット

明治32年（1899年）創業。京都市東山区岡崎、平安神宮のお隣に店を構える、「京料理 六盛」。人間国宝のつくる手桶に、京懐石を敷き詰める「手をけ弁当®」が有名です。ふぐの中でも一番高級とされているとらふぐ。そのとらふぐの刺身を柚子風味に仕立てました。熱々のお茶またはお出汁をかけていただくと、とらふぐの身が半生状態となりやわらかな食感を味わっていただきます。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ柚子仕込50g×2、とらふぐ梅仕込50g×2、わさび茶漬け海苔5g×4

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

009 創業明治2年 「京都モリタ屋」 国産黒毛和牛すきやき

モリタ屋は明治維新まもない明治２年（１８６９年）文明開化の足音とともに創業し、以来１３０有余年に亘って京都の歴史とともに歩んでまいりました。大正元年、大正天皇の即位式には特選の牛肉と森田牧場の牛乳を御献上し、その後も宮内省、陸軍省の御用達を許されるなど大変な栄誉に預かりました。当時は牛肉の卸売と共に市内に牧場を設け、乳牛の搾乳と販売もするという記録が残っております。

【商品仕様】

●内容量

450g（ロース）

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 10800円

003 大阪「夢一喜フーズ工房」ハム･ウインナー詰合せ

肉本来の旨みを引き出すために約10日間じっくり漬込み旨みを引き出したロースハム、食べたときの肉のあらびき感とジューシーさを大切にしたウインナーを詰め合わせにしました。

【商品仕様】

●内容量

ロースハムスライス110ｇ×2、あらびきウインナー130ｇ、ハーブウインナー130ｇ、ベーコンスライス80ｇ

●賞味期限: 製造日20日

●料金: 3780円

005 大阪「夢一喜フーズ工房」手ごねハンバーグ

レストラン夢一喜で人気のハンバーグは国産牛と国産豚肉を手ごねし一つづつ丁寧にオーブン焼きいたしました。やわらかい食感と肉のうまみが絶妙です。

【商品仕様】

●内容量

焼ハンバーグ 110ｇ×6、デミグラスソース30g×6

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 4320円

007 大阪「夢一喜フーズ工房」金賞受賞ハムソーセージセット

夢一喜フーズ工房は、レストラン直結のフーズ工房。レストランで出す「食」へのこだわりから夢一喜フーズ工房が誕生しました。こだわり抜いたハム・ソーセージは数々の国際大会で賞を受賞！その夢一喜の自信作の詰め合わせです。

【商品仕様】

●内容量

スモーク生ハム 60ｇ、ロースハムスライス110ｇ、あらびきウインナー130ｇ、ブラートブルスト120ｇ、ボンレスハム110ｇ

●賞味期限: 製造日20日

●料金: 4320円

009 大阪「夢一喜フーズ工房」ハム･ソーセージセット

世界のハムコンテストで連続金賞受賞！[夢一喜フーズ工房]は、レストラン直結のフーズ工房。レストランで出す「食」へのこだわりから夢一喜フーズ工房が誕生！こだわり抜いたハム・ソーセージは数々の国際大会で金賞を受賞！その夢一喜がローストハムを作りました。是非ご賞味下さい。

【商品仕様】

●内容量

ロースハムスライス79ｇ×1、あらびきウインナー（4本入り104ｇ）×1、ハーブウインナー（4本入り104ｇ）×1、ハム用ドレッシング140mｌ×1

●賞味期限: 製造日20日

●料金: 3240円

005 大阪「夢一喜フーズ工房」手ごねハンバーグ

レストラン夢一喜で人気のハンバーグは国産牛と国産豚肉を手ごねし一つづつ丁寧にオーブン焼きいたしました。やわらかい食感と肉のうまみが絶妙です。

【商品仕様】

●内容量

焼ハンバーグ 110ｇ×6、デミグラスソース30g×6

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 4320円

006 終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　兵庫「三田屋総本家」黒毛和牛の欧風ちょこっとビーフカレー（8食）

黒毛和牛を使用し、ルーに肉の旨味が溶け込んだマイルドなビーフカレーです。少し食べたいときに重宝するお茶碗サイズです。

【商品仕様】

●内容量

110g×8食

●賞味期限:　製造日540日

●料金:　3240円

002　兵庫 神戸南京町「大同行」謹製 一口餃子

神戸南京町で行列の出来る飲茶のお店自慢の一口餃子。豚肉とキャベツに、にら・にんにく・生姜を加え薄皮で包んだ一口サイズの餃子です。

【商品仕様】

●内容量

7g×30個×2箱、タレ付

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3780円

003　兵庫 芦屋 一口餃子「壱心」

豚肉とキャベツに、にら・にんにく・生姜を加え、黒胡椒で味付けし薄皮で包んだ一口サイズの餃子です。あっさりとした上品な味の中に黒胡椒の「ピリッ」としたパンチのある味で、皮は「パリッ」とした食感が味わえます。お酒の肴にピッタリです。

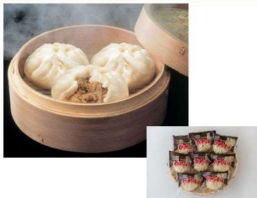
【商品仕様】

●内容量

60個（7g×30個×2)、タレ(10g×2袋)×2

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3780円

004　兵庫 神戸南京町「皇蘭」手づつみ黒豚まん

温暖な気候と肥沃な土壌に恵まれ育った甘みの強い国産玉葱に、中具は歯切れがよく柔らかい厳選した国内産黒豚肉を使用。皇蘭の手づつみ黒豚まんはひとつひとつ丁寧に手作りで仕上げます。

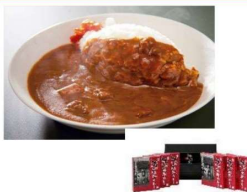
【商品仕様】

●内容量

100g×8個

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　3780円

005　兵庫「牛乃匠」ビーフカレー

最初はマイルド、後からスパイスの辛さが広がります。独自にブレンドした十数種類のスパイスを使用したコクのあるカレーです。牛乃匠は神戸牛を堪能できる焼肉店。神戸に根を下ろし20数年。ホテルレストランへの精肉・加工肉卸を主業とする中で、ホテルレストランシェフの方々に鍛えられ、牛を極めた匠達。平成18年10月に有名シェフの方々を顧問に招き、満を持して神戸の地に神戸牛乃匠専門店「創作焼肉 神戸　牛乃匠」がオープンしました。厳選された素材と匠の技、本格派、和テイストをご堪能ください。

【商品仕様】

●内容量

200g×6

●賞味期限:　製造日730日

●料金:　3888円

006　兵庫 芦屋 伊東屋謹製餃子

鹿児島黒豚を100%使用した餃子の1級品です。「芦屋　伊東屋謹製　黒豚生餃子」は豚肉を粗引きに仕上げ、黒豚をたっぷり入れて作り上げました。ジューシーで黒豚の旨みたっぷりな黒豚生餃子と特製味噌たれのハーモニーをお楽しみください。「京都・九条葱」を100%使用しました「ねぎ餃子」です。九条葱は口当たりが柔らかで、甘みがあり、ゼリー状のトロッとしたぬめりが特徴です。

【商品仕様】

●内容量

黒豚餃子（20g×18個）×2箱、味噌タレ20g×4袋、九条葱餃子（20g×18個）×1箱、醤油タレ15g×2袋

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

007　兵庫 「神戸ハング」手造りローストビーフ

８種のオリジナル調味料で風味をつけ、オーブンで焼き上げたローストビーフはジューシーさと香りのよさで人気です。

【商品仕様】

●内容量

ローストビーフ300g（モモ）、ローストビーフソース50g

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　4320円

008　兵庫 「神戸ハング」手造り燻製とハンバーグ

ハング自慢のデリカの詰合せです。

【商品仕様】

●内容量

スモークベーコン200g、鶏肉のスモーク200g、オールドハンバーグ（100g×2）×2、デミグラスソース90g

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　4320円

009　兵庫 「神戸ハング」但馬牛入りミートパイ

但馬牛入りのパテを自家製のパイ生地で包んでオーブンで焼き上げました。サクサクの食感が人気です！温めるだけで手軽にお召し上がり頂けます。

【商品仕様】

●内容量

但馬牛入りミートパイ150g×4本

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5184円

010　兵庫　但馬牛のビーフコロッケ

但馬牛とホクホクした男爵芋と甘みたっぷりの玉葱を使用したコロッケ。芦屋コロッケは、素材の持ち味を上手に引き出しながら手間ひまを惜しまず作った、親しみが持てる味です。衣はサクサク、中具ホクホクの美味しいコロッケを是非ご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

但馬牛コロッケ80g×24個

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

011　兵庫 「神戸ハング」3種のこだわりハンバーグ詰合せ

自家製ベーコンで巻いたオリジナルハンバーグなど、創業以来人気のハングこだわりハンバーグ３種類を詰め合わせました。是非ご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

ドイツハンバーグ130g×2、ベーコン巻ハンバーグ140g×2、ハンバーグの赤ワイン煮150g×2、デミグラスソース90g×2

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

012　兵庫 「神戸ハング」こだわりの燻製5種セット

長年使用し続けてきたハングこだわりの直火スモーカーでじっくり燻製した５種類の詰合せです。ワインやウイスキーのおつまみや、ホームパーティーなどのオードブルとしておすすめです。

【商品仕様】

●内容量

ジャーマンローフスモーク250g、鶏のスモーク200g、ベーコン（スライス）150g、合鴨ローススモーク70g、生ハム40g

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

013　兵庫「神戸ハング」オードブル4種セット

1本1本じっくりと焼き上げたジューシーなローストビーフや、但馬牛入りのパテを自家製生地で焼き上げたサクサクのミートパイなどの詰め合わせです。食卓を華やかに彩ります。

【商品仕様】

●内容量

ローストビーフ250g、パテドカンパーニュ100g（50g×2）、生ハム40g、但馬牛入りミートパイ150g、ローストビーフソース50g

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

014　兵庫「神戸ハング」人気デリカ3種詰合せ

但馬牛が入ったミートパイや、赤ワインでじっくり煮込んだこだわりハンバーグなど、ハング自慢のデリカ３種類を詰め合わせました。

【商品仕様】

●内容量

但馬牛入りミートパイ150g×1、ハンバーグの赤ワイン煮150g×2、ローストビーフ250g、ローストビーフソース50g

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

015　兵庫「牛乃匠」神戸ビーフ すきやき

神戸ビーフは、兵庫県内で生産される優れた但馬牛から、県内の熟練した農家が高度な飼育技術を駆使して作りだした牛肉です。牛肉良し悪しは、素牛できまるといわれていますが、神戸ビーフの素牛である但馬牛は、約１２００年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで澄みきった空気と清らかな清流、豊富な山野草など恵まれた自然環境に育まれながら、長い歳月をかけ、多くの人々の努力により、改善を重ねた結果抜群の肉質を有する肉用牛としてつくりだされたものです。

【商品仕様】

●内容量

モモ・バラ約300ｇ

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　6480円

016　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

017　兵庫 神戸ビーフ すきやきしゃぶしゃぶ用

兵庫県で生産された但馬牛から取れる枝肉が一定の基準を満たした場合に用いることができるブランド名。日本三大和牛の一つとされる。2009年には米メディアが選んだ「世界で最も高価な9種類の食べ物」にキャビア・フォアグラ・白トリュフらと共に選出されるなど、海外での知名度の高い高級和牛です。

【商品仕様】

●内容量

モモ・肩400ｇ（200ｇ×2）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　8640円

018　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

019　兵庫　但馬牛　すきやき･しゃぶしゃぶ用

但馬牛は神戸ビーフ（神戸牛・神戸肉）の素牛でありきめ細かい肉質、鮮やかな霜降りで、まさに素晴らしいの一言につきます。数々のブランド牛の素牛である但馬牛はまさに和牛のルーツ。なかでも兵庫県産だけが純粋な血統が守られてきた希少な「純血の和牛」です。

【商品仕様】

●内容量

モモ・肩400g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 8640円

020　兵庫　神戸ビーフ　すきやき

肥沃な大地が育む、滋養豊富な牧草。そして清らかな水。伝統の養牛技術がいきづく、兵庫県北部の山里、但馬。神戸ビーフのルーツである黒毛和牛の最高血統は、この地で120年もの間守りつづけられています。世界の認めるブランド、神戸ビーフの濃厚な旨味と、やわらかな肉質がまろやかな風味を一層際立たせている逸品です。

【商品仕様】

●内容量

もも・肩500g、牛脂

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 10800円

021　兵庫　神戸ビーフ　焼肉

神戸ビーフは、兵庫県内で生産される優れた但馬牛から、県内の熟練した農家が高度な飼育技術を駆使して作りだした牛肉です。牛肉良し悪しは、素牛できまるといわれていますが、神戸ビーフの素牛である但馬牛は、約１２００年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで澄みきった空気と清らかな清流、豊富な山野草など恵まれた自然環境に育まれながら、長い歳月をかけ、多くの人々の努力により、改善を重ねた結果抜群の肉質を有する肉用牛としてつくりだされたものです。

【商品仕様】

●内容量

モモ400g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 10800円

022　兵庫　神戸ビーフ　赤身カットステーキ

肉の芸術品とも称され、今や海外でも評価の高い至高のブランド牛「神戸ビーフ（神戸牛・神戸肉）」。
兵庫県産黒毛和牛を素牛とする但馬牛の中でもトップランクの肉質のものだけが関することのできるプレミアム銘柄が「神戸ビーフ（神戸牛・神戸肉）」です。
コクのある赤身を食べやすくカットしています。ステーキとしてはもちろん、厚切り焼肉やカレー、煮込みなどでもお楽しみいただけます。使いやすい200g2パック入り。

【商品仕様】

●内容量

600g（200g×3）

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 10800円

023　兵庫　神戸ビーフ　しゃぶしゃぶ

肥沃な大地が育む、滋養豊富な牧草。そして清らかな水。伝統の養牛技術がいきづく、兵庫県北部の山里、但馬。神戸ビーフのルーツである黒毛和牛の最高血統は、この地で120年もの間守りつづけられています。世界の認めるブランド、神戸ビーフの濃厚な旨味と、やわらかな肉質がまろやかな風味を一層際立たせている逸品です。

【商品仕様】

●内容量

もも約500g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 10800円

024　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

奈良

日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　奈良　茶寮「桜庵」和スイーツ胡麻豆腐

古都奈良にある自然の里レストラン。四季折々の素材を使った料理や、スイーツが自慢のお店です。その一角にある、茶寮「桜庵」は和の趣をコンセプトとした、古都ならではのほっこり落ち着く空間を演出しています。しっとりとした口あたりで、とろける食感の白ごま豆腐と黒ごま豆腐。口に入れるとごまの香りがふわっと漂います。贅沢に国産の葛を使用する事で、上品なもっちり感を生み出しました。その食感はまるで濃厚なプリンのよう。黒蜜、きな粉をかけて和スイーツとしてお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

白胡麻豆腐(100g)×3、黒胡麻豆腐(100g)×3、黒糖蜜(10g)×6、きなこ(3g)×6

●賞味期限:　製造日90年

●料金:　3240円

002　奈良　吉野の葛餅

食べきりサイズのかわいらしい風呂敷に包んだ葛餅のギフトセット。鎌倉時代より吉野山に続く旧家で食べられていた葛餅の味を餅職人にお願いし、日持ちする葛餅として再現してもらいました。本葛ならではのツヤとコシをお楽しみください。濃厚な黒蜜と香ばしいきな粉がセットになっています。

【商品仕様】

●内容量

葛餅 57g×8個、（黒蜜、きな粉 各8袋）

●賞味期限:　製造日100日

●料金:　4104円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　和歌山ラーメン 10食（乾麺）

48時間低温熟成した麺は生の食感を大切に仕上げました。ご当地ラーメン和歌山は醤油のコクと風味に豚骨のこってりとした味わいが楽しめる中華そばです。

【商品仕様】

●内容量

（乾燥めん80g、醤油豚骨37g）×10

●賞味期限：　製造日180日

●料金：　3240円

002　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限：

●料金：

003　和歌山 紀州 かまあげしらす

和歌山県湯浅近海で水揚げされたしらすの中でも新鮮なしらすを選りすぐり、赤穂の塩で仕上げております。ご飯にもお酒のおともにもぴったり。

【商品仕様】

●内容量

300g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　3780円

004　和歌山「大覚総本舗」ごま豆腐詰合せ

厳選された白胡麻のエキスを丹念に絞り上げて造りました白ごま豆腐です。滑らかな口当たりをご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

ごま豆腐100g×12、タレ5g×12

●賞味期限：　製造日90日

●料金：　4028.4円

008　和歌山 熊野牛 焼肉

熊野牛は、黒潮と緑豊かな自然、山々から湧き出る豊かな水、恵まれた気候風土の中で愛情と丹精込めた飼育法で育てられた黒毛和牛です。肉質は、きめ細やかで柔らかく、肉質もつやがあり、肉そのものも甘味と風味に優れています。

【商品仕様】

●内容量

モモ・バラ500g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　7560円

006　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限：

●料金：

001　**鳥取「山陰大松」氷温熟成　簡単便利な魚惣ギフト匠**

氷温熟成で仕上げる魚惣菜のギフトセット。簡単調理でお召し上がりいただけるもらって嬉しいこだわりの逸品を是非どうぞ。(氷温熟成とは）山陰で生まれた製法です。0℃以下で素材が凍るまでの温度帯で加工や熟成を行う事で、素材の旨みを引き出す製法です。

【商品仕様】

●内容量

金目鯛と黄金生姜の煮つけ100g×１、ぶり照り焼き70g×2、のどぐろ煮付け50g×2、鰺の甘酢漬け150g×2

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

002　**鳥取「山陰大松」氷温熟成　煮魚・焼き魚セット（10切）**

氷温熟成で仕上げる煮魚焼き魚のギフトセット。簡単調理でお召し上がりいただけるもらって嬉しいこだわりの逸品を是非どうぞ。(氷温熟成とは）山陰で生まれた製法です。0℃以下で素材が凍るまでの温度帯で加工や熟成を行う事で、素材の旨みを引き出す製法です。

【商品仕様】

●内容量

金目鯛と黄金生姜の煮付け100g×2、のどぐろの煮付け50g×2、ブリの照り焼き70g×2、紅鮭塩焼き60g×2、さばの味噌煮55g×2

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

003　**鳥取「山陰大松」氷温熟成　お魚惣菜ギフトセット（和の心）**

全国の特色ある原料を使用したこだわりのお魚惣菜詰め合わせです。氷温熟成で仕上げる味わいを是非どうぞ。大分県産　豊後ぶり、山陰産のどぐろ、紀州南高梅、高知県産　黄金生姜を使用(氷温熟成とは）山陰で生まれた製法です。0℃以下で素材が凍るまでの温度帯で加工や熟成を行う事で、素材の旨みを引き出す製法です。

【商品仕様】

●内容量

豊後ぶりと大根の煮付け125g×2、山陰産のどぐろ煮付け50g×2、金目鯛と黄金生姜の煮付け100g×2、南高梅とさばの煮付110g×2

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

004　**鳥取「山陰大松」氷温熟成　西京漬けギフトセット(10切)**

氷温熟成で旨みを引き出した西京漬けのギフトセットです。個包装の真空パックで保存にも便利な逸品です。(氷温熟成とは）山陰で生まれた製法です。0℃以下で素材が凍るまでの温度帯で加工や熟成を行う事で、素材の旨みを引き出す製法です。

【商品仕様】

●内容量

金目鯛西京漬け60g×2、鯖西京漬け70g×2、銀鮭西京漬け70g×2、銀ひらす西京漬け70g×2、真鱈西京漬け70g×2

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

005　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

006　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001 **島根　岡富商店　島根沖清流干物セット**

大田市では、古くから、その日に獲った魚が、その日の夜にセリにかけられます。この漁形態を「一日漁」と呼んでいます。セリにかけられる魚の特徴は、鮮度・品質・味の良い事です。「一日漁」で水揚げされた魚を主原料に加工しました。旬獲れで脂ののった干物の定番、アジ、カレイ、カマス。そして一度は食べてみたいノドグロ。すべて塩のみの無添加で一尾一尾ていねいに仕上げた干物です。脂質たっぷりのプランクトンなどが豊富な島根沖の清流海域で育った魚の中でも、特に鮮度・品質を厳選した魚を使っているので「干物」のイメージが変わるほどの美味しさです。調理方法として、焙って食べられる時は、半解凍にしてから焼いて下さい。
当社の一夜干は、魚の鮮度・品質・味を活かす為、やさしい味となっています。お子さんからお年寄りの方まで安心してお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

エテかれい2枚（計約140ｇ）、あじ2枚（計約140ｇ）、のどぐろ1枚（約75ｇ）、かます1～2枚（計約170ｇ）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

002 **島根　岡富商店「一日漁」のどぐろ・かれい一夜干**

大田市では、古くから、その日に獲った魚が、その日の夜にセリにかけられます。この漁形態を「一日漁」と呼んでいます。セリにかけられる魚の特徴は、鮮度・品質・味の良い事です。「一日漁」で水揚げされた魚を主原料に加工しました。またのどぐろは、大田市の代表的な魚ですので脂の乗った旨さを味わって下さい。

【商品仕様】

●内容量

エテかれい3～4枚（計300g）、のどぐろ3枚（計150g）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4644円

003 **終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　岡山「清水屋」生クリームパンセット

創業昭和34年「清水屋」。一口頬張ると溢れてくる贅沢な生クリームと、解凍時間によって異なった食感を楽 しめる人気のクリームパンです。

【商品仕様】

●内容量

6個（カスタード・チョコ・イチゴ×各2個）

●賞味期限: 製造日120日

●料金: 3240円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

広島	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　尾道ラーメン「満麺亭」

広島県福山市にある「満麺亭」は、"笑顔になれる、おいしいらーめん"で人気のお店。濃厚でコクのある醤油スープと平打ち麺の絶妙な味わいをご家庭でどうぞ。

【商品仕様】

●内容量

〈乾麺〉80g×2食入×6箱/計12食（醤油スープ付

●賞味期限:　製造日より常温180日

●料金:　3240円

002　【創業明治２年豆徳】福芋みっくす

創業１４２年（明治２年）、オリジナルの豆菓子と野菜果物チップスの開発と製造で知られている豆徳。本商品は、南国・鹿児島の太陽をいっぱいに浴びて育った「さつまいも」と「紫いも」を、おいしい芋菓子に仕上げました。中には、名月、紫いもチップス、千本、紫いもスティック、黒糖けんぴの５種類がミックスされているので、一箱で様々なお芋の味が楽しめます。

【商品仕様】

●内容量

1Kg

●賞味期限:　常温120日

●料金:　3780円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

日本のお取り寄せ

001 山口 下関「河久」 ふく2点セット

国内産のしろさばにこだわり、下関港に活魚で水揚げされた鮮度抜群の原料
を素材に一夜干・ステーキと2種類のあじわいを楽しめるセットです。

【商品仕様】

●内容量

ふく一夜干昔作り100g、ふくステーキ100g

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 4320円

002 山口 下関「河久」 ふぐ一夜干しとから揚げ

ふぐ一夜干し（昔造り） 鮮度の良い原料だけを使用し、不要な添加物を一切使わず国内産の天然塩だけで調味し、昔ながらの製法でゆっくり干し上げた、手作りのふくの一夜干です。
「山口県特産品振興奨励賞受賞」「山口海物語認定品」ふぐの唐揚げ身の締まった小ふくを丸ごと一尾開き、下味を付け唐揚用に仕上げています。熱々のふくの唐揚はビールのお供に、お子様のおやつにも最適です。とらふぐの焼きひれ一尾のとらふくから4枚しかとれない貴重なひれを香ばしく焼き上げています。

【商品仕様】

●内容量

ふぐ一夜干し100g、ふぐ唐揚げ100g、とらふぐの生ひれ2枚

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 4320円

003 山口下関 ふぐ一夜干しと辛子明太子

下関を代表する魚「ふく」と、辛子明太子を詰め合せに致しました。
ゆずを使用したコクのある辛さの辛子明太子と、下関を代表するふくをお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

ふぐ一夜干し250g、辛子明太子250g

●賞味期限: 製造日90日

●料金: 5400円

004 下関 焼き真ふく昆布〆（ふく煮こごり付）

プリッとした食感と奥深い味わいの天然真ふくをカットし焼き用にしました。真ふくの身を昆布で締めることで旨味をたっぷり染みこませていますので、焼いてから塩ポン酢につけて、お酒のツマミやご飯のお供にお召し上がりください。さらにふくの旨味のたっぷり詰まった味わい深い煮こごりをセットにしております。料理人の技と味をご家庭にお届けします

【商品仕様】

●内容量

真ふぐ切身昆布〆250g、ふぐ煮こごり100g、塩ポン酢100ml、もみじおろし10g×2

●賞味期限: 製造日90日

●料金: 5400円

005 山口 長州どり 焼き鳥セット

抗生物質や合成抗菌剤を使用しないハーブ入り飼料で育てられた長州どりは、安全で安心な鶏です。素材の良さをお確かめ下さい。長州どりの味わいをより一層引き立てるやきとりのセットです。

【商品仕様】

●内容量

ももネギ間串×10本、もも串×10本、砂肝ネギ間串×10本

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 5400円

006 山口 下関「河久」ふぐのスティックフライ

自然解凍で、そのまま召し上がれます。

【商品仕様】

●内容量

150g×4箱（調理済み）

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

007　山口　下関「河久」 下関南風泊港　天然ふぐ刺しぶっかけ丼

下関のふくを多くの人に安く食べてもらいたいそんな思いで考案したオリジナルメニューです。海響館の近くに店があるふくの河久（かわく）では、あつあつのご飯の上に並べた下関市の南風泊漁港で水揚げされる天然まふぐの刺身にふくの皮と刻んだ　ネギをのせ、ちょっと辛めのポン酢をかけていただく「ふく刺しぶっかけ丼」があります。新鮮なふく独特のあのコリコリとした食感と口の中に広がる酸味がたまりません。下関に観光に訪れた人はもちろん、地元の人もこよなく愛す、人気メニューです。「安い」「旨い」が評判のふく刺しぶっかけ丼です。

【商品仕様】

●内容量

まふぐ刺身35g×3、とらふぐ皮刺20g×3、ネギ3g×4、ポン酢20ml×3

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　5400円

008　山口　下関「河久」 天然まふぐたたき刺身

山口県産の延縄漁天然のまふぐ。とらふぐが王様ならまふぐは女王様と言われるほど、上質なふぐです。新鮮な活きまふぐを3枚におろし、軽く炙ってタタキに仕上げました。

【商品仕様】

●内容量

マフグタタキ80g（プラ皿）、ポン酢15g×2、紅葉おろし3g×2、FDネギ1g×2

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　5400円

009　山口　下関「河久」 活きふく刺身満腹セット

三月下旬から初夏にかけて産卵の為に山口県の萩沖に集ってくる天然まふくは、ふくの女王と賞賛され、身質はとても上品です。2皿なので一人1皿食べれば、満足度は100%です。皮は食べれないので皮刺しにはとらふくを使います。夏場が旬の天然活きまふぐを是非ご堪能下さい。

【商品仕様】

●内容量

まふく刺身、40g×2皿（プラ皿）、とらふく皮刺し25g×2、ポン酢＆もみじ15g×4、FDねぎ4個

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　7560円

徳島	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　　徳島 阿波尾鶏 焼き鳥セット

徳島県産地鶏「阿波尾鶏（あわおどり）」のもも肉・むね肉・手羽もと肉を使用したやきとり串をセットにしました。ご家族や友人との休日に皆様でお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

阿波尾鶏もも串40g×4、阿波尾鶏ももむね串40g×4、阿波尾鶏手羽もと肉串40g×4、すだち果汁3ml×5、食塩2g×3

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　5940円

002　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

香川	日本のお取り寄せ

001　香川「オリーブ牛 （讃岐牛）」サーロインステーキ

「オリーブ牛」は、讃岐牛の中でも、讃岐牛銘柄推進協議会が定めるオリーブ飼料を同協議会が定める給与期間・給与量で育てられた香川県産黒毛和牛のことです。

【商品仕様】

●内容量

360ｇ（約180ｇ×2枚）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

002　香川 オリーブ牛 焼肉

「オリーブ牛」は、讃岐牛の中でも、讃岐牛銘柄推進協議会が定めるオリーブ飼料を同協議会が定める給与期間・給与量で育てられた香川県産黒毛和牛のことです。

【商品仕様】

●内容量

もも500g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

高知	日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　高知 Made in 土佐「南の国の高知アイス」高知アイスセット

主原料は高知の素材を使用。高知の豊かな１次産品を使って多くの人に美味しいアイスをお届けたしています。

【商品仕様】

●内容量

115ml×6個（ゆずシャーベット、文旦シャーベット、ぽんかんシャーベット　各1個、アイスクリン×3個）

●賞味期限:

●料金:　3240円

002　高知 四万十鶏 焼肉

四万十名産の四万十鶏は大自然の中で、保存料・抗生剤を一切含まない自家製のこだわりの飼料とミネラル豊富な山水を与え、大切に育てられました。ジューシーな四万十鶏を焼肉でお楽しみ下さい。

【商品仕様】

●内容量

600g（モモ300g、ムネ300g）

●賞味期限:　製造日60日

●料金:　4320円

003　高知「明神水産」藁焼き鰹たたき小分けセット

北西太平洋にて一本釣り漁法により漁獲した鰹（船上凍結品)を原料として使用し、たたきは高知県の伝統製法『藁焼き』によりたたきに仕上げました。小分けのブロックの詰め合わせにしておりますので、小量ずつ分けて御利用いただけます。

【商品仕様】

●内容量

藁焼き鰹たたき4～5ブロック（550ｇ）、たれ20ｍｌ×8パック、薬味（すりおろしにんにく５ｇ、すりおろし生姜８ｇ）×各4パック

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

愛媛

日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　　愛媛県産　伊予柑

愛媛県の旧国名である「伊予」から、昭和初期に「伊予柑」と名付けられました。濃い橙色の皮はやや厚めですが、果肉は柔らかくて、とてもジューシーです。

【商品仕様】

●内容量

2kg（7～9玉）

●賞味期限:　お早めにお召し上がりください

●料金:　3240円

002　　甘とろ豚しゃぶしゃぶセット

愛媛県は中四国地域で最も養豚の盛んな県。
その中で、国内最高級品質の肉質を目指し、長年の研究のすえ完成したブランド豚は、柔らかさ、ジューシーさ、脂身の美味しさの三要素が揃った肉質に仕上がりました。

【商品仕様】

●内容量

700ｇ（ロース200ｇ、モモ･肩300ｇ、バラ200ｇ）、ポン酢20ｇ×3、ごまだれ30ｇ×2

●賞味期限:　冷凍30日

●料金:　5400円

003 終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　福岡「紀久屋」数の子松前

数の子を、昆布、いかと独自の醤油だれにじっくりと漬け込んだ風味豊かな松前漬けです。

【商品仕様】

●内容量

数の子松前漬け200g

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 3240円

002　福岡「博多紀久屋」無着色辛子明太子

清酒と、昆布、柚子胡椒などを使った当社独自の調味液に新鮮なたらこをじっくりと漬け込みました。ぴりっとした辛さのなかにも深い味わいとコクのある辛子明太子です。

【商品仕様】

●内容量

無着色辛子明太子240g

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 3780円

003　福岡「ふく太郎本部」とらふく入りしゅうまい

国産とらふくの身・皮を約35%使った贅沢なしゅうまいです。蒸すとコラーゲンを多く含んだふぐ皮が溶け出しフワッとした食感です。レンジで簡単に調理できます。

【商品仕様】

●内容量

とらふく入りしゅうまい30ｇ×6、さくらとらふく入りしゅうまい30ｇ×6

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 3780円

004　福岡「ふく太郎本部」とらふく釜めし

国産とらふくの身・皮をはじめ、その風味をそのままに筍・きくらげなどの山の幸を贅沢に盛り込んだ釜めしのもとと無洗米のセットです。ご家庭の炊飯器で簡単にとらふく釜めしをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

とらふく釜めしのもと[2人前]370g×2袋、精米[2人前]155g×2袋

●賞味期限: 製造日2年

●料金: 3780円

005　福岡　小切子明太子

清酒と、昆布、柚子胡椒などを使った当社独自の調味液に新鮮なたらこをじっくりと漬け込みました。ぴりっとした辛さのなかにも深い味わいとコクのある辛子明太子です。切れた状態ですが味は一切変わりはございません。

【商品仕様】

●内容量

小切子明太子180g×2

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 3780円

006　福岡　博多めんたい高菜

人気の高菜に本場博多辛子明太子をピリリときかせて、風味豊かに仕上げた新しいお漬物です。

【商品仕様】

●内容量

1kg(200g×5)

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 3780円

007　福岡「さかえや」液漬け明太子

さかえやの明太子は三段階の蔵仕込みで96時間以上の熟成期間を経て仕上げてあります。しっかりと明太子の一粒一粒にまでしっかりと味と旨味がしみこんでいます。

【商品仕様】

●内容量

辛子明太子270g（アメリカ産）

●賞味期限：出荷日90日

●料金：3780円

008　福岡「博多八助」監修 博多うまかひとくち餃子

博多八助は昭和38年創業、博多の地で餃子一筋に歩んでまいりました。博多っ子に愛されてきたひとくち餃子。長年、暖簾を守ってきた餃子専門店「八助」監修のひとくち餃子はパリッとした薄皮とジューシーな具材の旨味がお口に広がる美味しい餃子です。

【商品仕様】

●内容量

12g×15個（タレ15g付）×6

●賞味期限：製造日365日

●料金：3780円

009　福岡 昆布漬辛子明太子（無着色）

昆布に携わること三十余年の社長が、創意工夫を凝らし誕生させた昆布が主役の辛子明太子、『味の筑前 昆布漬辛子明太子（無着色）』。幾重にも選別したたらこを、北海道産昆布の旨味を存分に引き出した調味液にじっくり漬け込み熟成させることによって、辛子明太子にまろやかな味わいが生まれます。また、明太子に添えられる昆布にも、ピリッと引き締まった辛味が加わり、互いの素材を存分に引き出しあった辛子明太子に仕上がっています。辛いだけではない、一味違った風味を本場博多よりお届けします。

【商品仕様】

●内容量

昆布漬辛子明太子300g（明太子250g・昆布50g）

●賞味期限：出荷日90日

●料金：4320円

010　福岡 無着色辛子明太子

一粒一粒がはじけるようなたらこを、だし昆布を味の中心とした調味液にじっくり漬け込んで熟成させました。辛いだけではない、まろやかな旨味が自慢の辛子明太子。本場博多より一味違った風味をお届けします。

【商品仕様】

●内容量

無着色辛子明太子300g

●賞味期限：出荷日90日

●料金：4860円

011　福岡「博多華味鳥」水たきセット

本場墓博多の水炊きをご家庭で！博多中洲に本店を構え、広島・名古屋・大阪・東京にも店舗展開する「水炊き料亭 博多華味鳥」の吟味されたスープろ素材をご家庭でお楽しみ頂けます。

【商品仕様】

●内容量

水たきスープ600g×2、華味鳥切り身450g×1、華味鳥つくね200g×1、博多ぽん酢220ｍｌ×1、柚胡椒30g×1、ちゃんぽん麺180g×2

●賞味期限：製造日180日

●料金：5400円

012　福岡「博多華味鳥」もつ鍋セット

華味鳥こだわりのもつ鍋（3~4人前）です。全国的に大人気のもつ鍋を水たき料亭華味鳥流にアレンジを加えました。プリップリの牛小腸と、醤油味のもつ鍋スープとの相性抜群です。キャベツやにらを加えてお召し上がりいただいた後は、ちゃんぽん麺でしめくくるところまで博多の醍醐味をご家庭でたっぷり楽しんでいただけるセットです。

【商品仕様】

●内容量

もつ鍋スープ600g×2、牛小腸200g×1、華味鳥つくね200g×1、ちゃんぽん麺180g×2、薬味セット×1袋(1袋につき、にんにくスライス5g×１、白ごま10g×１、唐辛子1g×１入)

●賞味期限：製造日180日

●料金：5400円

013　福岡「さかえや」手羽先明太・餃子セット

九州博多の屋台メニューの代名詞といえば手羽先明太子と手羽先餃子です。新鮮な若鶏の骨だけを抜き取り、明太子と餃子の具をたっぷり詰め込んだ自信作です。

【商品仕様】

●内容量

手羽先明太子10本入り×1、手羽先餃子10本入り×1

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 5400円

014　福岡 無着色辛子明太子

一粒一粒がはじけるようなたらこを、だし昆布を味の中心とした調味液にじっくり漬け込んで熟成させました。辛いでけではない、まろやかな旨味が自慢の辛子明太子。本場博多より一味違った風味をお届けします。

【商品仕様】

●内容量

無着色辛子明太子400g

●賞味期限: 出荷日90日

●料金: 5400円

015　福岡「ふく太郎本部」ふく太郎ふく焼きカレー

門司港レトロ名物の焼きカレーに贅沢に国産フグの身を入れました。門司港焼きカレー倶楽部公認。レトロ調の缶づめに２人前で仕上げました。フグの旨味がとけ出たカレーにとろ～りチーズや卵黄を入れて、オーブンでこんがり焼いてください。子供から大人まで人気の焼きカレー＆フグ。

【商品仕様】

●内容量

（2人前）260g×5缶

●賞味期限: 製造日3年

●料金: 5400円

016　福岡 はかた一番どり水炊きセット

福岡生まれのこだわりチキン「はかた一番どり」はただ美味しいだけでなくその品質にもこだわった福岡県産のオリジナルチキンです。じっくり煮込んだ鶏ガラスープでお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

(一番どりぶつ切り500ｇ、つみれ150ｇ、ポン酢300ｍｌ、水炊きスープ250ｇ)×2

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 10800円

017　福岡「鳴海屋」辛子明太子

福岡の鳴海屋より素材の旨味を生かしじっくり漬け込んだ合成着色料不使用の辛子明太子です。

【商品仕様】

●内容量

辛子明太子200g（ロシア又はアメリカ産）

●賞味期限: 出荷日14日

●料金: 3240円

018　はかた一番どり水炊き

福岡生まれのこだわりチキン「はかた一番どりは、ただ美味しいだけではなく、その品質にもこだわった福岡県産のオリジナルブランドです。じっくり煮込んだ鶏ガラのスープでサッパリとお召し上がり下さい。

【商品仕様】

●内容量

はかた一番どりぶつ切り500ｇ、はかた一番どりつみれ150ｇ、水炊きスープ250g×1、ぽん酢300ｇ

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 5400円

佐賀	日本のお取り寄せ

001 佐賀 明治４３年創業「桜月堂」竹皮巻き小城羊羹

袋に流し込んだ柔らかい小城羊羹の小倉・抹茶・栗を詰め合わせました。天然の竹皮で巻き仕上げました。

【商品仕様】

●内容量

小倉羊羹260g×1、抹茶羊羹260g×1、栗羊羹260g× 1

●賞味期限: 出荷日180日

●料金: 3780円

002 佐賀「竹八」西京吟醸漬

京都の西京味噌と酒処佐賀で創業200年以上の歴史を持つ、酒蔵の吟醸酒を踏み込んだ吟醸粕をブレンドし、じっくり本漬けしました。化学調味料は使用せずに素材の風味とコクが一層深く仕上がっております。

【商品仕様】

●内容量

銀鮭西京吟醸漬、さわら西京吟醸漬、銀ひらす西京吟醸漬各70g×各2（計6切）

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 4860円

004 佐賀 明治４３年創業「桜月堂」ウス板巻たちようかん

佐賀の銘菓「小城羊羹」は明治期に日露戦争の携帯食として日持ちを良くするため表面を乾燥させたのが始まりで独特の製法として現在に引き継がれています。濃厚な味の小豆（煉）・さっぱり味の白・宇治抹茶の香りの茶を創業以来約100年の桜月堂よりお届けします。

【商品仕様】

●内容量

たちようかん200g×3（煉、抹茶、白各1）

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 3240円

長崎

日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　**長崎　五黒カステラ**

伝統の製法を守り、日本で昔から栄養の宝庫食材とされて来た黒食材「五黒」（黒米・黒豆・黒胡麻・黒糖・昆布）を加えて焼き上げました。ふわふわの食感で優しい甘さ、体にもやさしいカステラのお菓子をご賞味下さい。

【商品仕様】

●内容量

350g×2

●賞味期限:　製造日45日

●料金:　3240円

002　**「長崎ふくみ屋＆博多紀久屋」ぶたまんセット**

豚肉と玉ねぎなどを使い、ふっくらとした皮に包み込んだぶたまんと、辛子めんたいこのつぶつぶを加えた辛子めんたいこぶたまんのセットです。電子レンジで温めてお手軽にお召し上がりいただけます。

【商品仕様】

●内容量

ぶたまん×1袋（28g×15個入）、辛子めんたいこぶたまん×1袋（28g×10個入）

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　3780円

003　**終売**

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

熊本	日　本　の　お　取　り　寄　せ

004　熊本　千興ファーム　馬刺しとたたきセット

鮮馬刺し赤身ブロックと直火で焼き上げたタタキをセットにしたグルメな逸品です。タタキは特製おろしポン酢でお召し上がりください。千興ファームの歴史は、寛政元年（1789年）創業の馬刺し専門店菅乃屋にまでさかのぼります。創業以来、200有余年。おいしい馬刺し、安全で健康な馬刺しの生産に邁進して参りました。「熊本県」が馬肉の生産量トップで、熊本の郷土料理として県民に愛されています。

【商品仕様】

●内容量

鮮馬刺し赤身ブロック 100g× 1 、タタキブロック100g× 1 、鮮馬刺しタレ50ml×1、千興ポン酢おろし20g（馬肉：フランス産）

●賞味期限:　出荷日90日

●料金:　5400円

005　熊本「フジチク」ふじ馬さし上赤身セット

自社牧場育ちの新鮮な馬刺しを産地直送にてお届け致します。もっともポピュラーな赤身肉はモチッとした食感と馬肉本来の旨みを楽しんでいただけます。付属のたれや生姜、お好みの薬味でお召し上がり下さい。また、近年はヘルシーミートとして女性からのニーズが高まっています。

【商品仕様】

●内容量

ふじ馬刺し上赤身100ｇ×2、馬刺し用たれ5ｍｌ×4、生姜小袋3.5ｇ×4

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

006　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

008　熊本和牛　あか牛ハンバーグ　くまモンパッケージ

熊本の和牛あか牛を100%使用した和牛本来の旨さを十分に味わうことのできるこだわりのハンバーグです。お肉のプロが何度も試作を重ねた納得のいく味です。

【商品仕様】

●内容量

120ｇ×8個

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5940円

009　くまもとの味彩牛　モモステーキ

肥沃な大地が広がる熊本は、我が国有数の畜産県です。「くまもとの味彩牛」は平成14年に誕生した熊本県の新ブランドです。緑豊かな大自然の恵みを受けて、おいしい水と牧草をたくさん食べて育った味彩牛は、肉質は柔らかく、脂肪が適度で黒毛和種にひけをとらない深い味わいです。厳しい基準をクリアして、畜産県熊本が全国へ誇る自慢のお肉です。

【商品仕様】

●内容量

150ｇ×2

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　6480円

010　くまもとの味彩牛　すきやき･しゃぶしゃぶ肉

肥沃な大地が広がる熊本は、我が国有数の畜産県です。「くまもとの味彩牛」は平成14年に誕生した熊本県の新ブランドです。緑豊かな大自然の恵みを受けて、おいしい水と牧草をたくさん食べて育った味彩牛は、肉質は柔らかく、脂肪が適度で黒毛和種にひけをとらない深い味わいです。厳しい基準をクリアして、畜産県熊本が全国へ誇る自慢のお肉です。

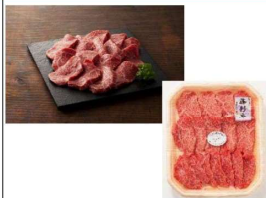
【商品仕様】

●内容量

モモ･カタ400g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　6480円

011　熊本「フジチク」藤彩牛　モモ焼肉用

黒毛和牛の専門店「フジチク」の独自ブランド黒毛和牛「藤彩牛」。赤身とサシのバランスが良く、柔らかい肉質が特徴です。最もポピュラーなモモ肉は旨みが強く適度に入ったサシの甘みが肉の旨みを引き立てます。そのお肉を職人が焼肉用に加工いたしました。

【商品仕様】

●内容量

モモ焼肉用300g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　6480円

012　くまもとの味彩牛　ローストビーフ

肥沃な大地が広がる熊本は、我が国有数の畜産県です。「くまもとの味彩牛」は平成14年に誕生した熊本県の新ブランドです。緑豊かな大自然の恵みを受けて、おいしい水と牧草をたくさん食べて育った味彩牛は、畜産県熊本が全国へ誇る自慢のお肉です。

【商品仕様】

●内容量

モモローストビーフ350ｇ、ソース・ワサビ付

●賞味期限：　製造日365日

●料金：　6480円

013　熊本「フジチク」馬シャトーブリアンセット

希少な馬のヒレ肉の中でも特に上質な部位です。
赤身肉ながら非常に柔らかく、濃厚な旨み際立つ希少なお肉です。表面を軽く炙ってレアな状態でお召し上がり下さい。きっと馬肉の美味しさを堪能いただける逸品です。

【商品仕様】

●内容量

馬シャトーブリアン150ｇ×2、ステーキソース20ｇ×2

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　8100円

014　熊本「フジチク」藤彩牛ロース すき焼き・しゃぶしゃぶ用

黒毛和牛の専門店「フジチク」の独自ブランド黒毛和牛「藤彩牛」。赤身とサシのバランスが良く、柔らかい肉質が特徴です。ロースは肉質が特に柔らかく旨みが強い部位です。そのお肉を職人が薄く丁寧にスライスしました。薄くスライスされたお肉はすき焼きやしゃぶしゃぶに最適です。

【商品仕様】

●内容量

ローススライス300g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　8640円

015　熊本プレミアム「和王」 しゃぶしゃぶ

上級格付5等級と上位格付4等級を獲得した枝肉を持つ黒毛和牛です。厳選された飼料で育てられた生後月齢28カ月以上の牛で、12段階に分けられる霜降りの度合い（BMS）が6段階以上のものだけが、「和王」となります。くまもと黒毛和牛「和王」は、とろけるような肉質と、芳醇な味わいが魅力です。植物性飼料「とくせん」シリーズを使用しており、安全・安心でまろやかな肉です。

【商品仕様】

●内容量

肩・モモ　400g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　10800円

016　熊本プレミアム「和王」 すき焼き

上級格付5等級と上位格付4等級を獲得した枝肉を持つ黒毛和牛です。厳選された飼料で育てられた生後月齢28カ月以上の牛で、12段階に分けられる霜降りの度合い（BMS）が6段階以上のものだけが、「和王」となります。くまもと黒毛和牛「和王」は、とろけるような肉質と、芳醇な味わいが魅力です。植物性飼料「とくせん」シリーズを使用しており、安全・安心でまろやかな肉です。

【商品仕様】

●内容量

肩・モモ400g

●賞味期限：　出荷日30日

●料金：　10800円

017　熊本 プレミアム「和王」 焼肉

厳選された飼料で育てられた生後月齢28カ月以上の牛で、12段階に分けられる霜降りの度合い（BMS）が6段階以上のものだけが、「和王」となります。くまもと黒毛和牛「和王」は、とろけるような肉質と、芳醇な味わいが魅力です。

【商品仕様】

●内容量

400g（モモ・バラ）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

018　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

019　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

001　大分名物　豊後　とり天

大分名物『とり天』は、豊後の国大分の庶民料理として根付いている鶏肉の天ぷら。一口大の鶏肉に独自の下味をつけ、柔らかい衣で包み揚げました。電子レンジで温めるだけの簡単調理も人気の秘訣。

【商品仕様】

●内容量

とり天500g

●賞味期限:　出荷日180日

●料金:　3780円

002　大分豊後産とらふぐ刺身・とらふぐだし茶漬けセット

豊後産の新鮮なとらふぐを職人技で1枚1枚丁寧にお刺身にしました。北海道産昆布と3種の節から取っただし汁にとらふぐの身も入った贅沢な茶漬けです。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ刺身30g、とらふぐ皮10g、とらふぐだし茶漬け134g(2食入り)×1袋、ぽん酢10g、もみじおろし2g、ねぎ

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　4320円

003　大分名物　豊後 とり天&唐揚げセット

唐揚げ処九州・大分県。地元大分の醤油を味付けのベースに、にんにく、しょうがを加えた昔ながらの『唐揚げ』と柔らかい衣でつつみ揚げた『とり天』とのセット。

【商品仕様】

●内容量

とり天500g、唐揚げ300g

●賞味期限:　出荷日180日

●料金:　4860円

004　大分豊後産とらふぐ鍋セット

豊後産の新鮮なとらふぐたっぷりのあつあつ鍋。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ身あら250ｇ、鍋つゆ60ml(濃縮タイプ)、ぽん酢80ml ｘ1、もみじおろし16ｇｘ1、とらふぐひれ3枚

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

005　大分豊後産とらふぐ炙り＆唐揚げ

魚の宝庫豊後水道で育成された新鮮なとらふぐを、贅沢にも炙りにしました。香ばしいとらふぐ炙りをサッパリとぽん酢、もみじおろしでお召し上がり下さい。ふぐ唐揚げは、唐揚げ粉をまぶしています。簡単に揚げるだけおやつや、お酒のお供に最適です。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ炙り30ｇ、とらふぐ皮10ｇ、ふぐの唐揚げ(しろさばふぐ)200ｇ、ぽん酢10ｇ、もみじおろし2ｇ、乾燥ねぎ2ｇ(とらふぐ大分県産養殖、 しろさばふぐ福岡県天然)

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

006　大分豊後産とらふぐ刺身セット

魚の宝庫豊後水道で育成された新鮮なとらふぐを職人技で1枚1枚丁寧に盛り付けました。サッパリとポン酢、もみじおろしでお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

（とらふぐ刺身30g、とらふぐ皮10g、とらふぐボイル身2ケ、刺身ぽん酢10g、もみじおろし2g）×2皿　角皿

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

007　　大分豊後産とらふぐ炙り

魚の宝庫豊後水道で育成された新鮮なとらふぐを贅沢にも炙りにしました。香ばしいとらふぐを御賞味下さい。

【商品仕様】

●内容量

(とらふぐ炙り25g、とらふぐ皮10g、ぽん酢10g、もみじおろし2g、乾燥ねぎ2g)×2皿

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

008　　大分豊後産とらふぐ鍋セット

魚の宝庫豊後水道で獲れた新鮮なとらふぐの鍋セット、寒い季節に温かいとらふぐ鍋を御賞味ください。とらふぐひれでヒレ酒を！体の芯から温まります。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ350ｇ、とらふぐひれ３枚、餅３個、鍋つゆ60ｇ、ポン酢80ｍｌ、もみじおろし16ｇ

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　7560円

009　　大分豊後産とらふぐ刺身喜びセット

魚の宝庫豊後水道で獲れた新鮮なとらふぐを、職人技で１枚１枚丁寧にお刺身にしました。3皿に小分けしてお届けします。

【商品仕様】

●内容量

（とらふぐ刺身25g、とらふぐ皮10g、ポン酢10g、もみじおろし2g、ねぎ）×3皿

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　7560円

010　　大分豊後産とらふぐ刺身　満喫セット（BTS-AN）

★第28回全国加工品総合品質審査会　会長賞受賞シール付★
魚の宝庫豊後水道で育成された新鮮なとらふぐを、職人技で１枚１枚丁寧に盛り付けました。さっぱりと、ポン酢、もみじおろしでお召し上がり下さい。３皿に小分けしてお届けします。

【商品仕様】

●内容量

(とらふぐ刺身・とらふぐボイル身35g、とらふぐ皮10ｇ、ぽん酢10ｇ、もみじおろし2ｇ）×3皿

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　8640円

011　　大分　豊後牛　サーロインステーキ

九州・大分県を代表する「豊後牛」はこれまで天皇賞や農林水産大臣賞を受賞しており輝やく実績と素晴らしい血統を持った黒毛和牛です。その柔らかな肉質と舌触りは多くの美食家に愛されてきました。温厚な自然と自然豊かな風土から生まれた豊後牛をお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

サーロインステーキ　280ｇx1枚

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

012　　大分湯布院牛　しゃぶしゃぶ用

湯布院の大自然が生んだ上質のお肉です。美味を大きく引き出す「さし」と「香り」を持つ健康的な美味牛を生産するために安全な資料を使い大自然の中で飼育されています。

【商品仕様】

●内容量

肩ロース450g

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　10800円

001 宮崎「ミヤチク」こだわりハンバーグセット

こだわりハンバーグは、宮崎県産黒毛和牛と宮崎県産豚を使用し、塩も宮崎県産にこだわった一押しのハンバーグです。チーズインハンバーグは宮崎県産黒毛と宮崎県産豚肉を使用し、ハンバーグの中にチーズを閉じ込めた逸品です。宮崎にこだわったハンバーグセットを是非ご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

こだわりハンバーグ100g×2個、チーズインハンバーグ110g×2個、ソース4個

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 3780円

002 宮崎「鰻楽」うなぎ蒲焼切身

地下水を使用しながら養鰻家達の手で大切に育てられたうなぎです。身の柔らかな旨みのあるうなぎだけを使用し、丹念に香ばしく焼き上げました。

【商品仕様】

●内容量

うなぎ蒲焼切り身50g×3、山椒付たれ×3

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 4320円

003 宮崎「日向屋」鶏炭火焼

「日向屋」の鶏炭火焼は鶏肉を一気に炭火で焼き上げました。お好みでキャベツや柚子こしょうと一緒にごはんのお友に、酒の肴にお召し上がりください。

【商品仕様】

●内容量

100g×4

●賞味期限: 製造日240日

●料金: 3240円

005　鹿児島　種子島　夢百笑　焼きいも

さつまいもの中で群を抜いて甘く人気がある芋「安納芋」。その中でも原種を守っている、極上の品がこの夢百笑の「種子島蜜芋」です。その凄まじい糖度は、『焼いてすぐの段階で通常サツマイモの約２倍』にもなります。非常にクリーミーでしっとりした食感は、まさにスイーツ。驚きの美味しさです。ひとくちに「種子島安納芋」と言っても、近年種苗改良などで、様々な種類が出回るようになりました。そんな中で夢百笑の生産者が取り組んでいるのは、原種にこだわり、手間暇かけて育てることで、原種でしか味わえないナチュラルなおいしさや甘みを最大限にひきだたせた「蜜芋」に育て上げることです。自分たちの手で蜜芋に最も適した昔ながらの肥料や土壌作りを行うなど、一人ひとりの知恵と経験を寄せ合い、ひと芋ひと芋、愛情をもって大切に育てています。

【商品仕様】

●内容量

500g×4

●賞味期限:　製造日365日

●料金:　4644円

006　鹿児島黒豚　しゃぶしゃぶセット

鹿児島県産の黒豚は厳正な管理のもとに飼育され、肉の繊維が柔らかくヘルシーポークです。

【商品仕様】

●内容量

黒豚もも肉200ｇ、黒豚バラ肉200ｇ、スパイス2ｇ×2

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

007　鹿児島　黒豚ミニロールステーキ

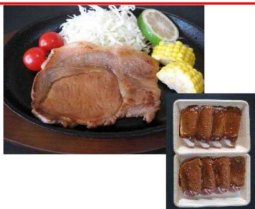
歴史は古く、戦国時代より島津藩（今の鹿児島県）で肥育されていた豚が起源で、現在では純粋バークシャー種のみと定められています。肉質は、光沢のある淡灰紅色で、弾力性と歯切れが良く、臭みが無く、ほのかな甘みが特徴です。お箸で切れるほど柔らかなロールステーキをご賞味ください

【商品仕様】

●内容量

50g×10

●賞味期限:　製造日60日

●料金:　5400円

008　鹿児島黒豚ロース味噌漬け

ヘルシ-できめの細やかな鹿児島黒豚ロ－ス味噌漬けセット、豪快にお召し上がり下さい。

【商品仕様】

●内容量

100ｇ×8枚

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

009　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

010　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

沖縄

日　本　の　お　取　り　寄　せ

001　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

002　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

003　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

その他

日本のお取り寄せ

001　無着色　辛子明太子

大量生産の機械に頼らず、昔ながらの製造方法で丁寧に作り上げた明太子です。成熟した真子のみを職人による手仕込みで仕上げました。

【商品仕様】

●内容量

明太子200g（4～6本）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3240円

002　漬魚三彩

日本有数の港町・静岡県焼津。この港町で水揚げされた3種の魚を各々の魚にあった味に漬け込みました。3種の魚が持つ美味しさを引き立てる漬魚を是非御賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

かじき鮪粕漬70g×1、かじき鮪西京漬70g×1、沖さわら粕漬80g×1、沖さわら西京漬80g×1、まぐろみりん醤油漬80g×1、まぐろ味噌漬80g×1

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　3240円

003　ステーキハウス「常盤」サーロイン入りハンバーグ

ステーキハウス「常磐」は、食の都大阪にあり、隠れ家的お店として多数の有名人も来店しています。オーナーシェフが食材にこだわって提供する逸品を是非ご家庭でご賞味下さい。サーロインは牛の部位の中で唯一「サー」の称号が与えられています。脂身は甘く、肉は深みのある味わいです。そのサーロインをふんだんに使用した、本格的なステーキハウスのハンバーグをご家庭でお楽しみ下さい。

【商品仕様】

●内容量

ｻｰﾛｲﾝ（10%）入りﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ(100g)×4

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　3240円

004　レストランシェフ監修カレー

日本各地の有名レストランのシェフが一堂に会しての、オリジナルカレーの饗宴が実現！
それぞれのシェフが監修した、こだわりと独創性あふれるカレーの詰め合せを是非お楽しみ下さい。

【商品仕様】

●内容量

200g×5食（丸の内「モナリザ」ワイン煮込みのフレンチカレー、金沢「プレミナンス」フレンチレストランの欧風カレー、東京赤坂「乃木坂しん」お出汁をきかせたビーフカレー、西麻布「アルポルト」イタリアンベジタブルカレー、横浜「ラ カーサ ディ マルコ」野菜ごろごろ

●賞味期限:　製造日2年

●料金:　3240円

005　オーガニック蜂蜜ジャムセット

低温で丁寧に仕上げた有機ジャムと有機規定をクリアしたオーガニック蜂蜜を詰め合わせました。

【商品仕様】

●内容量

オーガニック蜂蜜200g透明×1本、有機ストロベリージャム200g×1本、有機ブルーベリージャム200g×1本

●賞味期限:　製造日730日

●料金:　3780円

006　全国めん自慢ラーメン12食セット

全国のご当地ラーメンを詰合せたセットです。

【商品仕様】

●内容量

札幌ラーメン（味噌）、喜多方ラーメン（醤油）、横浜ラーメン（醤油）、和歌山ラーメン（豚骨醤油）、神戸ラーメン（醤油）、博多ラーメン（豚骨）各80g×各2

●賞味期限:　製造日180日

●料金:　3888円

007　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

008　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

009　　「いしの屋」 牛めし

もち米とうるち米を程よくブレンドし、醤油ベースのだし汁で炊き上げたご飯に鰹だしで旨みをプラスしました。国産ごぼうと甘辛く味付けした国産牛肉を盛付けた牛めしをレンジで簡単にお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量

60g×8個

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

010　　「いしの屋」本ずわい蟹めし

もち米とうるち米を程よくブレンドし、かにのほぐし身を混ぜ込み炊き上げた蟹めしに本ずわいがにを盛付けました。本ずわいがにの香りと食感を十分にお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

55g×8個

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

011　　ふぐちり鍋セット

新鮮なとらふぐとマフグの鍋セット、寒い季節に温かいふぐちり鍋をご賞味ください。

【商品仕様】

●内容量

とらふぐ、まふぐ250ｇ、鍋つゆ60ml(濃縮タイプ)、ぽん酢80ｍｌ、もみじおろし2ｇ

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4320円

012　　玄海ふぐの唐揚げ

玄界灘で獲れた新鮮なしろさばふぐに唐揚げ粉をまぶしました。簡単に揚げるだけ、お子様のおやつにお酒のおともに最適です。

【商品仕様】

●内容量

しろさばふぐ唐揚げ200g×2パック（400g）

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　4644円

013　　プリプリ海老しゅうぼう

もっちり皮の中には加熱しても硬くならないバナメイ海老の乱切りとたけのこだけでできています。添付のスープでお鍋にしても良し、焼いても、揚げても、蒸しても、レンジでもおいしく召し上がっていただけます。

【商品仕様】

●内容量

プリプリ海老しゅうぼう10個×4、しゅうぼうスープの素30ml×8

●賞味期限: 製造日270日

●料金: 5400円

014　　ふくちり詰合せ

良質なシロサバフクとトラフクアラをぶつ切りにし、こりこりとした食感が堪らない
『とらふく皮』と、とらふく白子を使用した風味豊かな『ふく白子豆腐』を
セットにしました。
ちり鍋後の残ったスープで味わう「ふく雑炊」は格別です。

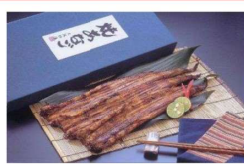
【商品仕様】

●内容量

ふぐちり360g（シロサバフグ切身160g、トラフグアラ200g）、ふぐちりスープ300g、ふくポン酢　100ml、　もみじおろし　10g×3、ふぐ白子豆腐130ｇ、とらふぐ皮60ｇ

●賞味期限: 製造日90日

●料金: 5400円

015　　あなごの拓海　焼あなご

一匹一匹本物の味を・・・三十数年・・・美味に年輪あり、海の恵みを喜びに変えた、あなごの老舗拓海　森氏の朝焼あなご。30年間志向を続け現在にいたる森氏の朝焼あなご、一匹一匹丁寧に焼き上げられる焼あなごは、天然活開あなごを、創業以来継足し使い続けた、拓海特製無添加無加水たれで、絶妙の焼加減で焼き上げられた逸品です。煮詰たれには、拓海特製無添加無加水製法により長年の経験と見極めで煮詰め、造りだされた煮詰めたれです

【商品仕様】

●内容量

焼あなご360g(3尾～4尾)、煮詰たれ30g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

016　　ボイルズワイガニ肩

繊細でジューシーな味わいが特徴の「本ずわいがに」。獲れたて鮮度そのままにボイルし急速冷凍いたしました。プリプリの身を口一杯にほお張ってください。

【商品仕様】

●内容量

600g

●賞味期限: 出荷日60日

●料金: 5400円

017　　十種の海の幸使用　海鮮松前漬「十宝」

お刺身や寿司ネタとしてそのまま食べられる海鮮具材を贅沢に使用した、とろみのある海鮮松前漬けです。海の幸の旨味の詰まった松前漬けは、食感・後味・喉ごし全てが楽しめる贅沢な仕上がりです。「十宝」の名に相応しい、とびっきりの海の味わいをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

海鮮松前漬400g（ほたて、ヒラメ、するめいか、本ズワイガニほぐし身、タコ、味付数の子、いくら醤油漬け、甘えび、スモークサーモン、つぶ貝　計10種）　※樽の直径21cm

●賞味期限: 製造日180日

●料金: 5400円

018　　玄海まふぐのタタキ

新鮮なまふぐを贅沢にもタタキにしました。サッパリとぽん酢、もみじおろしでお召し上がり下さい。

【商品仕様】

●内容量

まふぐタタキ100g、とらふぐ皮10g、ぽん酢10g、もみじおろし2g、乾燥ねぎ2g

●賞味期限: 出荷日30日

●料金: 5400円

019　玄海ふぐの唐揚げと一夜干し

玄界灘で獲れた新鮮なしろさばふぐに唐揚げ粉をまぶしました。簡単に揚げるだけ、低塩にこだわり丁寧に仕上げた一夜干しとセットお届けします。

【商品仕様】

●内容量

しろさばふぐ唐揚げ300ｇ、しろさばふぐ一夜干し300ｇ

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5400円

020　真ふく大吟醸粕漬け

真ふくを漬け込みました。真ふくのプリッとした食感と吟醸酒粕のコク、上品な味わいをご堪能下さい。

【商品仕様】

●内容量

真ふく大吟醸粕漬け200g（真ふぐ切身150g、大吟醸酒粕床50g）×2

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　5400円

021　「ふく太郎」ふぐちり美人鍋

ふく料理宅配のパイオニアで北九州オンリーワン企業『ふく太郎本部』が地元北九州大学と産学連携で共同開発した「とらふぐコラーゲンしゃぶ用皮」は鍋に入れると他では決して味わえないトロ～とした感じです。プリプリの身はフグの女王「天然マフグ」を使用し、食べている姿も美しく！骨なしスライスに加工。女性のために豆乳ベースに生姜を加えた鍋は心も体も温まる絶品のふぐちりです。お好み野菜とご一緒にどうぞ。最後は残ったダシで作るフグのリゾットをお楽しみいただけます。

【商品仕様】

●内容量

まふくスライス180g、とらふくコラーゲンしゃぶ用皮40g、とらふく入りうどん250g、生姜（塩入り）16g、だし用昆布1枚、豆乳鍋の素200ml、ポン酢35g（2人前）

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5400円

022　新杵堂　抹茶スイーツ食べ比べセット

様々な産地の抹茶を使用した抹茶のスイーツセットです。【抹茶香るロール】宇治産の抹茶を惜しみなく使用し、サクサクとしたクッキーのような食感の「抹茶ガレット」と、風味を損なわないようあえて甘さ控えめの「抹茶クリーム」を、もちもち食感の生地で巻きあげました。
丸ごと1本どこを食べても濃厚な抹茶風味が楽しめる、和風ロールケーキです。【抹茶スターロール】静岡産の抹茶を贅沢に使用した香り豊かなロールケーキ。茶葉を贅沢に使ったクリームを、同じく抹茶を使用した生地で一巻きに仕上げた、生地もクリームも爽やかな抹茶の香り豊かなロールケーキとなっております。【もちふわ抹茶クリーム大福】代表的な抹茶の産地の一つ、遠州森町の抹茶をふんだんに使用したズッシリと食べごたえ満点な和菓子屋がつくるちょっと洋風な抹茶大福です。お茶の「渋み」「旨み」を全面に押し出し、「甘味」はほどほど、こくの深い抹茶好きには堪らな

【商品仕様】

●内容量

抹茶香るロール320g×1、抹茶スターロール350g×1、もちふわ抹茶クリーム大福60g×3

●賞味期限:　出荷日30日

●料金:　5616円

023　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

024　ボイルズワイガニ姿

厳しい大自然に囲まれたカナダが贈る本場の味。浜ゆで後、急速冷凍し旨みと鮮度を封じ込めました。

【商品仕様】

●内容量

600ｇ×1尾

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　5940円

025　　生ズワイガニ爪ポーション

ズワイガニは、甘味がありプリプリと弾力のある身が自慢です。

【商品仕様】

●内容量

生ズワイガニ爪ポーション500g

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　6480円

026　　ボイルズワイガニ爪

1尾から2粒しか取れない希少な蟹爪を詰め合わせました。リングカットがしてありますので解凍するだけで簡単に殻をむくことが出来ます。蟹爪ならではのプリプリの食感をお楽しみ下さい。

【商品仕様】

●内容量

500g

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　6480円

027　　4種まるごと果実アイス詰合せ

果実の果皮を使った、フルーツシャーベット・アイスのセットです。高果汁のシャーベットと濃厚なアイスをお楽しみください

【商品仕様】

●内容量

苺アイス20g×10個、ハーフパイン×2個、ハーフオレンジ×3個、ハーフレモン×3個

●賞味期限:　製造日540日

●料金:　6480円

028　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

029　　生ずわいかにポーション

「カニは、むくのがめんどくさ～い！でも、食べた～い！」という方にはうってつけです。かにの脚を1本1本、丁寧に殻をはずし、むいた状態でお届けします。お鍋を用意して、カニの身を手に持って、か る～くしゃぶしゃぶするだけ！手に持って食べられるカニは、お子様も大喜び！！

【商品仕様】

●内容量

生ずわい棒ポーション 500g

●賞味期限:　出荷日60日

●料金:　8640円

030　　終売

【商品仕様】

●内容量

●賞味期限:

●料金:

031　とらふくちり（焼き白子付）

ふくの王様と呼ばれている「とらふく」のアラと身を豪快にブツ切りにし、ふくちり鍋用にしました。
さらに、白子だけを楽しめるようにとらふくの焼き白子もセットにしておりますので
備え付けのとらふくヒレをヒレ酒にして一緒にご堪能いただけます。
鍋・焼き物・酒と、色々なふくの味をお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量
とらふぐ皮100g、とらふぐ焼き白子70g、とらふぐぶつ切り400g(とらふぐ切身１５０ｇ･アラ２５０ｇ）、ふぐちりスープ300g、とらふぐヒレ5枚、ふく醤油30ml×3、もみじおろし10g×3

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　10800円

032　とらふく料理

本場の調理師達が1枚1枚丁寧に丹念に盛り付けたお刺身と、ちり鍋用としてとらふぐちりをセットにしております。とらふぐのプリッとした食感と旨味をお楽しみください。

【商品仕様】

●内容量
とらふぐ刺身45g（24ｃｍプラ皿）、とらふぐちり250g（切身100g、アラ150g）、とらふぐ皮40g、ふく醤油30ml×3、もみじおろし10g×3

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　10800円

033　とらふく焼き白子と刺身セット

新鮮なとらふくの身を炙って、たたきにし１枚１枚丁寧に盛り付けました。
とらふくの上品な味わいと食感をお好みのポン酢でお楽しみください。
　白子のまろやかな旨みを存分に味わえるよう、焼き白子もお付けしました。
　下関で採れた塩を使って、素材の味を邪魔しない優しい口当たりの塩ポン酢でお召し上がりください。
とらふく本来の旨みを引き出す塩ポン酢はふくと相性抜群です。

【商品仕様】

●内容量
とらふぐたたき刺身（24㎝プラ皿）70ｇ×1　とらふぐ皮100ｇ×1　とらふぐ焼き白子70ｇ×1　塩ポン酢100mｌ　ふくポン酢10ｇ×3　もみじおろし10ｇ×3

●賞味期限:　製造日90日

●料金:　10800円